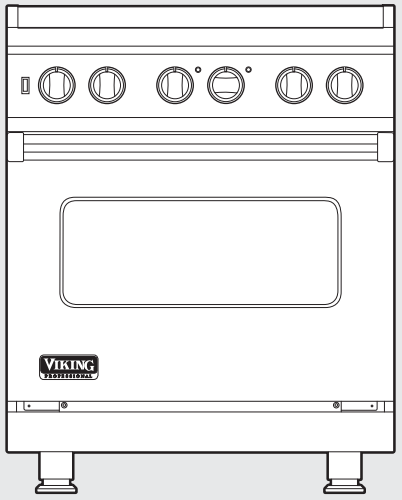
Manuel d'utilisation et d'entretien Viking

Viking Range Corporation
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 États-Unis
(662) 455-1200

Pour des informations sur les produits,
appelez le 1-888-VIKING1 (845-4641)
ou allez sur le site Web Viking
vikingrange.com



Cuisinière à Induction Électrique Indépendante Professional 30"W.

F20537C FR (061611)

Félicitations

Félicitations et bienvenue au club très sélect des propriétaires d'appareils Viking. Nous espérons que vous aimerez et apprécierez le soin et l'attention que nous avons prêtés à chaque détail de votre nouvelle cuisinière à la pointe de la technique.

Votre cuisinière Viking a été conçue pour vous offrir des années de service fiable. Ce manuel d'utilisation et d'entretien vous fournira les informations nécessaires pour vous familiariser avec le fonctionnement et l'entretien de votre produit.

Votre satisfaction complète est notre seul et unique objectif. Pour toute question ou tout commentaire sur ce produit, contactez le revendeur chez lequel vous l'avez acheté ou contactez notre Centre de service clientèle au 1-888-VIKING1 (845-4641).

Nous apprécions votre choix d'une cuisinière Viking et espérons que vous sélectionnerez encore nos produits pour d'autres appareils électroménagers majeurs.

Pour plus d'informations sur la gamme croissante et complète de produits Viking, contactez votre revendeur ou allez voir notre site Web www.vikingrange.com.

Table des matières

Mise en route

Avertissements et informations importantes ____ 4
Avant d'utiliser la cuisinière ____ 16

Commandes

Fonctions et caractéristiques de la cuisinière ____ 18
Fonctions et réglages du four ____ 19

Mode d'emploi

Fonctionnement des plaques de cuisson ____ 20
Fonctionnement des plaques de cuisson ____ 21
Caractéristiques et fonctions du four ____ 23
Positions de grille ____ 23
Mode d'emploi du four ____ 24
Préchauffage ____ 24
Cuisson conventionnelle/par convection ____ 25
Cuisson au four ____ 27
BAKE (cuisson au four avec deux éléments chauffants) ____ 27
CONV BAKE (cuisson au four par convection) ____ 27
TRU CONV (TruConvec™) ____ 28
Cuisson des rôtis ____ 32
CONV ROAST (cuisson de rôtis par convection) ____ 32
Gril ____ 36
CONV BROIL (cuisson au gril par convection) ____ 36
HI BROIL (gril fort) ____ 36
MED BROIL (gril moyen) ____ 37
LOW BROIL (gril bas) ____ 37
TruConvec (déshydratation par convection) ____ 40
Convection Defrost (décongélation par convection) ____ 40
Tableaux de produits de substitution ____ 41

Entretien du produit

Nettoyage et maintenance ____ 42
Cycle de nettoyage automatique ____ 47
Remplacement des lampes intérieures ____ 49
Démontage de la porte ____ 50
Remise en place et ajustement de la porte ____ 51
Dépannage ____ 52
Service après-vente ____ 53
Garantie ____ 54

Avertissements

Les avertissements et consignes de sécurité importantes qui apparaissent dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Vous devrez faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de la maintenance et de l'utilisation de l'appareil.

Contactez **TOUJOURS** le fabricant pour tout problème ou toute condition que vous ne comprenez pas.

Reconnaissance des symboles, mots et étiquettes de sécurité

⚠ DANGER

Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures graves ou mort d'homme.

⚠ AVERTISSEMENT

Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures graves ou mort d'homme.

⚠ ATTENTION

Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures mineures ou des dégâts matériels.

Toutes les consignes de sécurité identifieront le danger, expliqueront comment réduire le risque de blessure et ce qui risque de se produire si ces instructions ne sont pas suivies.

Lire et suivre toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure et de dégâts matériels résultant de l'utilisation impropre de l'appareil. Utiliser cet appareil uniquement aux fins indiquées dans ce manuel.

Pour garantir un fonctionnement correct et sûr : L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. **NE PAS** essayer de régler, de réparer ou de remplacer une pièce de l'appareil, sauf recommandation contraire spécifique dans le manuel. Toute autre maintenance devra être confiée à un technicien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement.

Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, le fixer à l'aide d'équerres anti-basculement correctement installées. Pour s'assurer que l'équerre a été correctement installée, regarder derrière la cuisinière avec une lampe de poche pour vérifier son enclenchement correct en haut à gauche de la cuisinière.

- CETTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER.
- RISQUE DE BLESSURE.
- INSTALLER LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE.
- VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de dégâts matériels, de blessure ou de mort d'homme, suivre à la lettre les informations figurant dans ce manuel afin d'empêcher un incendie ou une explosion, **NE PAS** stocker ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

Avertissements

Pour éviter tout risque d'incendie et de fumée

- Veiller à retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser.
- Laisser la zone autour de l'appareil dégagée et dépourvue de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, prendre les précautions adéquates pour empêcher les rideaux de flotter au-dessus des plaques de cuisson.
- **NE JAMAIS** rien laisser sur la cuisinière. L'air chaud de la bouche d'aération risque d'enflammer les articles inflammables et d'augmenter la pression dans les récipients fermés, ce qui risque de les faire exploser.
- De nombreuses bombes à aérosol peuvent **EXPLOSER** lorsqu'elles sont exposées à la chaleur et être très inflammables. Éviter de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.
- De nombreux plastiques sont vulnérables à la chaleur. Tenir les plastiques à l'écart des composants de l'appareil qui sont susceptibles de chauffer. **NE PAS** laisser d'articles en plastique sur la cuisinière; ils pourraient fondre ou ramollir s'ils restent trop près d'une bouche d'aération ou d'un inducteur allumé.
- Les articles combustibles (papier, plastique, etc.) pourraient s'enflammer, et les articles métalliques risquent de chauffer et de causer des brûlures. **NE PAS** verser d'alcool sur des aliments chauds. **NE PAS** laisser le four sans supervision lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc.; risque d'incendie.

En cas d'incendie

Éteindre l'appareil et la hotte aspirante pour éviter de propager l'incendie. Éteindre la flamme, puis allumer la hotte aspirante pour éliminer la fumée et l'odeur.

- **Surface de cuisson :** Étouffer le feu ou la flamme dans une poêle à l'aide d'un couvercle ou d'une tôle de cuisson.
- **NE JAMAIS** saisir ou déplacer une poêle contenant des flammes
- **Four :** Étouffer le feu ou la flamme en fermant la porte du four. **NE PAS** utiliser d'eau pour éteindre de la graisse qui s'est enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude, un extincteur à poudre chimique ou un extincteur à mousse pour étouffer un incendie ou une flamme.

Sécurité des enfants

- Afin d'éliminer le danger pour les enfants qui tendent le bras au-dessus des inducteurs, aucune armoire ne doit se trouver juste au-dessus de la cuisinière. Si une armoire se trouve à cet endroit, y ranger uniquement des articles peu utilisés et sans risque de rangement à un endroit sujet à la chaleur d'un appareil. Certaines températures peuvent être dangereuses pour certains produits, comme des liquides volatils, des nettoyants ou des aérosols.
- **NE JAMAIS** laisser d'enfants seuls ou sans supervision près de l'appareil quand il est utilisé ou encore chaud.
- **NE JAMAIS** laisser un enfant s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de l'appareil; il y aurait risque de blessure ou de brûlure.
- **NE RIEN** ranger qui puisse attirer un enfant sur le four. Les enfants qui grimpent pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Les enfants doivent apprendre que l'appareil et les ustensiles qu'il contient peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en lieu sûr, hors de portée des enfants. Il faut apprendre aux enfants que l'appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas être autorisés à manier les commandes ou d'autres composants de l'appareil.

Sécurité liée à la cuisson

- **TOUJOURS** placer la poêle sur l'inducteur avant de l'allumer. Vérifier quel bouton commande quel inducteur. Veiller à allumer la bonne plaque. Une fois la cuisson terminée, éteindre l'inducteur avant de retirer la poêle ou la casserole.
- **NE JAMAIS** laisser une cuisinière en marche sans surveillance, surtout sur feu fort ou en cas de cuisson dans un bain de friture. Les débordements causent de la fumée et des déversements gras sont susceptibles de s'enflammer. Nettoyer les déversements gras le plus tôt possible. **NE PAS** utiliser un feu fort pendant de longs temps de cuisson.
- **NE JAMAIS** faire chauffer un récipient fermé sur un inducteur ou dans le four. La pression qui s'emmagasinera risque de faire exploser le récipient, causant des blessures graves et des dégâts matériels.
- Utiliser des maniques solides et sèches. Les maniques humides risquent de causer des brûlures par la vapeur. Les torchons ou autres ne doivent **JAMAIS** être utilisés comme maniques, car ils peuvent traîner sur un inducteur chaud et s'enflammer ou se prendre sur les composants de l'appareil.
- **TOUJOURS** laisser refroidir la graisse brûlante utilisée pour la friture avant d'essayer de la déplacer ou de la manipuler.

Avertissements

Sécurité liée à la cuisson (suite)

- **NE PAS** laisser la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou près de l'appareil, la hotte ou le ventilateur de la bouche d'aération. Nettoyer souvent la hotte aspirante pour empêcher la graisse de s'accumuler dessus ou sur son filtre. Si des aliments sont enflammés sous la hotte aspirante, **ÉTEINDRE LA HOTTE**.
- **NE JAMAIS** porter de vêtements en matière inflammable ou de vêtements amples ou à manches longues en cours de cuisson. Les vêtements risquent de s'enflammer ou de se prendre dans les manches des ustensiles.
- **TOUJOURS** positionner les grilles du four à l'emplacement souhaité pendant que le four est frais. Glisser la grille du four vers l'extérieur pour ajouter ou retirer les plats, en se munissant de maniques solides et sèches. **TOUJOURS** éviter de glisser le bras dans le four pour ajouter ou retirer des plats. Si une grille brûlante doit être retirée, utiliser des maniques sèches.
- **TOUJOURS** éteindre le four en fin de cuisson.
- Faire attention lors de l'ouverture de la porte du four. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre des aliments à l'intérieur.
- **NE JAMAIS** utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles et le fond du four; cela pourrait provoquer une électrocution, un incendie ou des dégâts matériels. Utiliser du papier d'aluminium uniquement comme indiqué dans ce guide.
- **AVERTISSEMENT LIÉ AUX PLATS PRÉPARÉS :** Suivre les instructions du fabricant. Si une boîte de congélation en plastique et/ou son couvercle se déforme ou est endommagé d'une autre manière en cours de cuisson, jeter immédiatement le plat cuisiné et sa boîte. Les aliments sont peut-être contaminés.
- Avant de faire flamber un plat à l'alcool sous une hotte aspirante, **ÉTEINDRE LA HOTTE**. Le courant d'air risque de causer la propagation des flammes.

Sécurité liée aux articles de cuisson

- Utiliser des poêles et casseroles à fond plat et à manche ou poignées faciles à saisir et qui ne chauffent pas. Éviter d'utiliser des poêles et casseroles bancales, déformées, faciles à renverser ou dont le manche ou les poignées ont du jeu. Éviter également l'utilisation de poêles et casseroles, surtout de petite taille, à manche lourd, car elles risquent d'être instables et d'être facilement renversées. Les poêles et casseroles lourdes qui sont difficiles à déplacer lorsqu'elles sont pleines d'aliments peuvent également être dangereuses.

Sécurité liée à la cuisson (suite)

- S'assurer que l'article de cuisson est assez grand pour contenir facilement les aliments et éviter les débordements. La taille de la poêle ou de la casserole est particulièrement importante dans le cas de la cuisson dans un bain de friture. S'assurer que la poêle ou la casserole pourra contenir le volume d'aliments à ajouter, en tenant compte de l'action de la graisse en ébullition.
- Pour minimiser les brûlures, l'inflammation de matières inflammables et les déversements en raison d'un contact accidentel avec l'ustensile, **NE PAS** orienter les manches au-dessus des plaques chauffantes adjacentes. **TOUJOURS** tourner les manches de casserole et poêle vers le côté ou l'arrière de l'appareil, et non pas vers l'avant de la cuisinière, où de jeunes enfants pourraient facilement les atteindre ou les cogner.
- **NE JAMAIS** laisser toute l'eau s'évaporer d'une casserole contenant de l'eau en ébullition; cela pourrait endommager l'ustensile et l'appareil.
- Suivre le mode d'emploi du fabricant lorsque des sacs de cuisson au four sont utilisés.
- Seuls certains types d'articles de cuisson en verre, verre/céramique, céramique ou émaillés sont adaptés à une utilisation sur les plaques de cuisson ou dans le **four** sans risque de bris sous l'effet du changement subit de température. Suivre les instructions du fabricant de l'ustensile en question.
- La bonne performance de cet appareil a été testée à l'aide d'une batterie de cuisine conventionnelle. **NE PAS** utiliser de dispositifs ou d'accessoires qui ne sont pas spécifiquement recommandés dans ce guide. **NE PAS** utiliser de couvercles sur les plaques de cuisson, les grils sur cuisinière ou les systèmes supplémentaires de cuisson au four par convection. L'utilisation de dispositifs ou d'accessoires non expressément recommandés dans ce manuel risque de poser des problèmes graves de sécurité et des problèmes de performance et de réduire la durée de vie des composants de l'appareil.
- Utiliser des poêles et casseroles faites d'un matériau adapté. Pour les articles de cuisson recommandés, reportez-vous à la section « Avant d'utiliser la cuisinière ». Un contact adéquat entre l'article de cuisson et la surface de cuisson améliorera également le rendement énergétique.

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de dégâts matériels, **NE PAS** utiliser d'articles de cuisson en fonte. La fonte emmagasine la chaleur et risque d'abîmer le dessus de la cuisinière.

Avertissements

Inducteurs et surfaces de cuisson en vitrocéramique

- **NE JAMAIS** toucher directement la surface en vitrocéramique à proximité des inducteurs quand la cuisinière est en marche.
- **NE JAMAIS** toucher les éléments chauffants du four, les zones à proximité des éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four.
- Les inducteurs risquent d'être brûlants, même s'ils ne luisent pas. Les zones à proximité des éléments chauffants et les surfaces intérieures d'un four risquent de chauffer suffisamment pour causer des brûlures.
- Durant et après utilisation, **NE PAS** toucher, ni laisser vêtements ou autres produits inflammables entrer en contact avec la surface de l'appareil ou des zones à proximité de l'appareil, les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- **NE RIEN FAIRE CUIRE SUR UNE SURFACE DE CUISSON CASSÉE** – Si la surface de cuisson vient à se casser, les solutions de nettoyage et les débordements risquent de pénétrer par la surface de cuisson cassée et de poser un risque d'électrocution. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

Sécurité liée au nettoyage

- Éteindre toutes les commandes et attendre le refroidissement des composants de l'appareil avant de les toucher ou de les nettoyer. **NE PAS** toucher les inducteurs ou les zones avoisinantes avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Nettoyer l'appareil avec précaution. Faire attention pour éviter les brûlures par la vapeur si une éponge ou un chiffon mouillés sont utilisés pour essuyer un déversement de liquide sur une surface brûlante. Certains nettoyants peuvent dégager des vapeurs toxiques s'ils sont appliqués sur une surface brûlante.

Four à nettoyage automatique

- Nettoyer uniquement les composants indiqués dans ce guide. **NE PAS** nettoyer le joint de porte. Le joint de porte est essentiel au maintien d'une bonne étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. **NE PAS** utiliser de nettoyants pour four dans ou près de tout composant du four à nettoyage automatique.
- Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique du four, retirer la lèchefrite, les grilles de four et autres ustensiles, puis essuyer les déversements excessifs pour éviter toute fumée excessive, toutes flammes ou tout jaillissement de flammes.
- Cette cuisinière a un ventilateur de refroidissement qui fonctionne automatiquement durant un cycle de nettoyage. S'il ne démarre pas, annuler le cycle de nettoyage et contacter un revendeur agréé.
- Il est normal que les plaques de cuisson de la cuisinière chauffent durant un cycle de nettoyage automatique. Par conséquent, tout contact avec les plaques de cuisson de la cuisinière durant un cycle de nettoyage doit être évité.
- **NE PARTEZ JAMAIS** de chez vous durant le fonctionnement du nettoyage automatique.

Consigne de sécurité et avertissement importants

La loi Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act promulguée en 1986 en Californie (Proposition 65) exige que le gouverneur de Californie publie la liste des substances connues dans l'État de la Californie comme causant un cancer ou des problèmes de reproduction et que les entreprises avertissent leurs clients des risques d'exposition à de telles substances. Les utilisateurs de cet appareil sont ici avertis que lorsque le cycle de nettoyage automatique démarre, une exposition à de bas niveaux des substances indiquées, notamment du monoxyde de carbone, est possible. Une exposition à ces substances peut être minimisée en ventilant correctement le four vers l'extérieur en ouvrant les fenêtres et/ou la porte de la pièce où se trouve le four durant le cycle de nettoyage automatique.

Avis important lié aux oiseaux domestiques :
NE JAMAIS laisser d'oiseaux domestiques dans la cuisine ou dans des pièces où peuvent entrer les vapeurs de la cuisine. Les oiseaux ont un appareil respiratoire très sensible. Les vapeurs dégagées durant un cycle de nettoyage automatique peuvent être nocives, voire mortelles, pour les oiseaux. Les vapeurs dégagées suite à la surchauffe de l'huile ou de la graisse de cuisson, de la margarine et d'une poêle à revêtement anti-adhésif peuvent être tout aussi nocives.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure ou la mort, **NE JAMAIS** utiliser l'appareil comme radiateur d'ambiance pour chauffer la pièce; cela pourrait causer des blessures et des dégâts matériels. De plus, **NE PAS** utiliser le four comme zone de rangement d'aliments ou d'ustensiles de cuisson.

À propos de votre appareil

- Éviter de toucher la zone de ventilation du four pendant que le four est allumé et pour plusieurs minutes après son extinction. Lorsque le four est en marche, la zone de ventilation et la zone avoisinante deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Après l'arrêt du four, **NE PAS** toucher la zone de ventilation ou les zones avoisinantes avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir.
- Les autres surfaces potentiellement brûlantes incluent la cuisinière, les zones face à la cuisinière, la zone de ventilation du four, les surfaces proches de la bouche d'aération, la porte du four et le pourtour de la porte et de la vitre du four.
- L'utilisation impropre des portes de four (en montant, en s'asseyant ou en s'appuyant dessus) comporte des dangers et/ou peut provoquer des blessures.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Avertissements

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉLECTROCUTION
Pour éviter tout risque de blessure ou la mort, **NE PAS** toucher l'ampoule de four brûlante avec un chiffon humide; cela pourrait casser l'ampoule. Si l'ampoule se casse, débrancher l'alimentation de l'appareil avant de retirer l'ampoule afin d'éviter l'électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION
Pour éviter le risque de blessure ou de mort, s'assurer que toutes les commandes sont sur OFF et que les plaques sont FROIDES avant de les nettoyer, sinon il pourrait y avoir risque de brûlure ou d'électrocution.

⚠ ATTENTION

Pour éviter la maladie et le gaspillage d'aliments, **NE PAS** laisser les aliments dégelés au four pendant plus de deux heures.

⚠ AVIS

NE PAS activer le sélecteur de température en cours de décongélation. En effet, la mise en marche du ventilateur de convection accélérera la décongélation naturelle des aliments sans la chaleur.

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURE
Pour éviter tout risque de blessure, **NE PAS** toucher la vitrocéramique. La porte du four, surtout la vitre, peut devenir brûlante en cours d'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT

Cette cuisinière a un cycle de nettoyage automatique. Durant ce cycle, le four atteint de hautes températures pour brûler les salissures et les dépôts. Un résidu de cendres poudreux reste au fond du four après le cycle de nettoyage automatique.

***REMARQUE : NE PAS** utiliser de nettoyants pour four vendus dans le commerce pour nettoyer l'intérieur du four. L'utilisation de ces produits nettoyants peut engendrer des vapeurs dangereuses et endommager la finition en porcelaine. **NE PAS** tapisser le four de papier d'aluminium ou d'autre matière. Ces articles peuvent fondre ou brûler durant un cycle de nettoyage automatique, causant des dommages permanents au four.*

⚠ ATTENTION

NE PAS toucher les parties extérieures du four après le démarrage du cycle de nettoyage automatique, car certains composants deviennent extrêmement chauds au toucher!

Lors des premiers cycles de nettoyage automatique, vous pourrez constater une légère odeur et de la fumée qui proviennent de la cuisson de l'agglomérant de l'isolant à haute densité dans le four. Une fois l'isolant bien cuit, cette odeur disparaîtra. Lors des cycles de nettoyage automatique suivants, il est possible qu'une odeur caractéristique des hautes températures se dégage.

GARDER LA CUISINE BIEN VENTILÉE DURANT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE.

Avertissements

⚠ ATTENTION

RISQUE D'INCENDIE
Vous devez contrôler de près les aliments durant le processus de déshydratation pour veiller à ce qu'ils ne prennent pas feu.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE
Lors du cycle de nettoyage automatique, les surfaces peuvent chauffer plus qu'à l'ordinaire; par conséquent, tenir les enfants à l'écart.

⚠ ATTENTION

RISQUE DE CHUTE
NE RIEN ranger qui puisse attirer un enfant sur l'appareil. Les enfants qui grimpent pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

IMPORTANT–Lisez et suivez ces instructions

Mise en route

Interférences radio

Cet appareil produit, utilise et peut rayonner une énergie haute fréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il risque d'interférer avec les communications radio. Toutefois, il n'est pas possible de garantir l'absence d'interférences dans une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception radio ou TV, ce qui peut être déterminé en l'éteignant puis en le rallumant, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence en prenant l'une au moins des mesures suivantes :

- Réorientation ou déplacement de l'antenne réceptrice
- Éloignement de l'appareil par rapport au récepteur
- Branchement de l'appareil sur une prise secteur appartenant à un autre circuit que celui du récepteur.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION
Pour éviter le risque de blessure ou de mort, s'assurer que toutes les commandes sont sur OFF et que les plaques sont FROIDES avant de les nettoyer, sinon il pourrait y avoir risque de brûlure ou d'électrocution.

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURE
Pour éviter tout risque de blessure, **NE PAS** toucher la vitrocéramique. La cuisinière chauffe en cours d'utilisation.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Avant d'utiliser la cuisinière

Tous les produits sont nettoyés à l'usine avec des solvants pour éliminer tout signe visible de salissures, d'huile et de graisse pouvant rester du processus de fabrication. Avant de commencer à faire cuire, nettoyez minutieusement la cuisinière avec de l'eau savonneuse et chaude. Il est possible qu'une légère odeur de brûlé se dégage lors de la première utilisation de l'appareil – cela est normal.

Vitrocéramique

Nettoyez le dessus en vitrocéramique avant la première utilisation. Un nettoyage minutieux avec un nettoyant pour vitres est recommandé.

Four

IMPORTANT! Avant la première utilisation, passez de l'eau savonneuse à l'intérieur avec une éponge et essuyez bien. Ensuite, réglez le sélecteur du four sur BAKE et le thermostat à 450 °F et faites marcher pendant une heure.

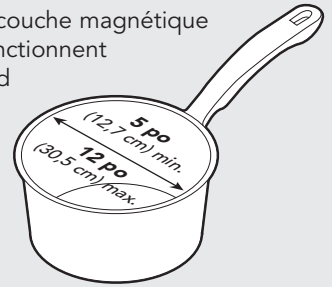
Tous les modèles incluent :

- Une vaste gamme d'inducteurs MagneQuick™ qui utilisent l'énergie magnétique pour une puissance, une réactivité et un rendement écoénergétique supérieurs.
- Un système à induction de gestion de l'alimentation qui réduit le délai d'ébullition pour vos plats favoris tout en vous permettant de faire mijoter rapidement les sauces.
- Inducteurs qui chauffent les casseroles et les poêles pour un mode de cuisson plus frais, efficace et écoénergétique.
- Un large éventail de modes de cuisson au four et au gril – 8 modes de cuisson au total – pour pouvoir réaliser même les projets culinaires les plus ambitieux.
- Des éléments de cuisson au four et de gril séparés – qui réduisent le temps de préchauffage et procurent une meilleure régulation et un chauffage plus uniforme.
- Un ventilateur à mouvement inversé à deux vitesses, deux fois plus grand que la plupart des modèles sur le marché, vous permet de faire cuire les aliments plus uniformément et en profondeur, même lorsque vous faites cuire de grandes quantités.
- Quatre modes de convection offrant une plus grande circulation d'air pour raccourcir les temps de cuisson et faire cuire les aliments plus uniformément.
- Trois modes de gril, y compris un nouveau mode gril bas pour les aliments délicats et faire griller sur le dessus seulement.
- Un élément chauffant pour cuisson au four caché et profilé, pour un nettoyage plus facile.

Avant d'utiliser la cuisinière

Articles de cuisson pour induction

Les articles de cuisson pour induction utilisent la puissance magnétique qui se produit en réaction avec le fer au fond des casseroles et des faitouts, les transformant instantanément en source de chaleur. La chaleur s'arrête une fois l'article de cuisson retiré. Vos articles de cuisson **DOIVENT** avoir une couche magnétique d'acier pour que vos plaques à induction fonctionnent correctement. La casserole doit avoir un fond magnétique lourd et plat et des parois droites et mesurer de 13 à 31 cm de diamètre selon la taille de l'inducteur utilisé. Les articles de cuisson pour induction doivent être en bon état et non cabossés au fond pour fournir une performance et une commodité maximums.



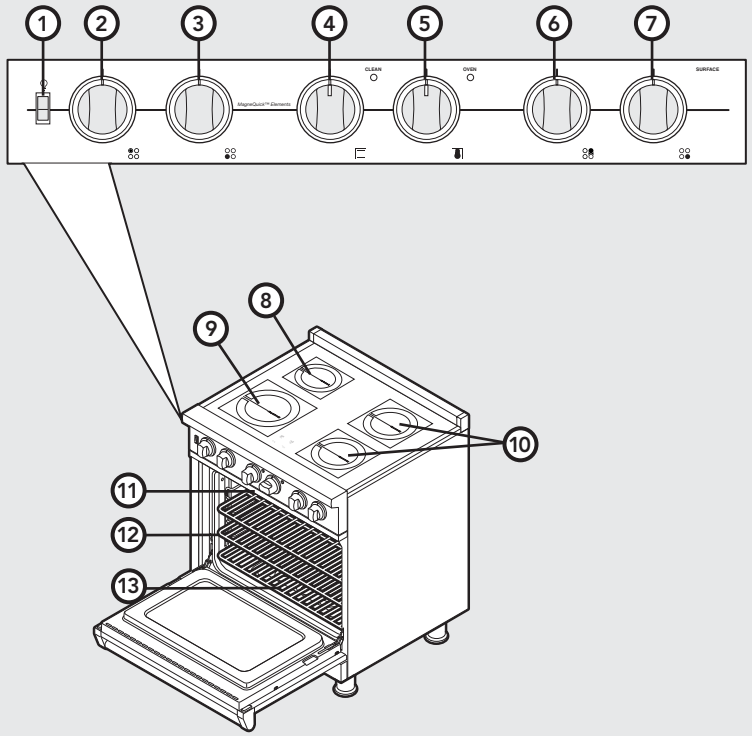
Tous les articles de cuisson Viking sont prêts pour l'induction, comme la plupart des autres marques d'articles de cuisson en acier inoxydable ou émaillés. La plupart des articles de cuisson pour induction seront adaptés à vos plaques de cuisson à induction si un aimant adhère au fond.

- Les articles de cuisson qui ne sont **PAS** adaptés à vos plaques de cuisson à induction comprennent la poterie, le verre, l'aluminium, le cuivre, le bronze et tout type d'articles de cuisson avec un pied.

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de dégâts matériels, **NE PAS** utiliser d'articles de cuisson en fonte. La fonte emmagasine la chaleur et risque d'abîmer le dessus de la cuisinière.

Fonctions et caractéristiques de la cuisinière



1. Interrupteur d'éclairage intérieur
2. Bouton de commande de l'inducteur arrière gauche
3. Bouton de commande de l'inducteur avant gauche
4. Sélecteur de fonction du four
5. Sélecteur de température du four
6. Bouton de commande de l'inducteur arrière droit
7. Bouton de commande de l'inducteur avant droit
8. Inducteur de 15 cm 1 400 W
9. Inducteur de 20 cm 3 700 W (avec appoint)/2 300 W
10. Deux inducteurs de 17,7 cm 1 850 W
11. Plaque d'identification
12. Deux grilles anti-basculement solides standard/une grille TruGlide solide. Six positions de grille
13. Lèchefrite (dans le four)

Fonctions et réglages du four

BAKE (cuisson au four avec deux éléments chauffants)
Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux, des rôtis et des plats en cocotte.

CONV BAKE (cuisson au four par convection)
Utilisez ce réglage pour faire cuire pâtisseries, pains et rôtis en même temps avec un transfert de goût minimum.

TRU CONV (TruConvec™)
Utilisez ce réglage de cuisson au four pour faire cuire pains, gâteaux et biscuits sur plusieurs grilles (biscuits sur six grilles à la fois).

CONV ROAST (cuisson de rôtis par convection)
Utilisez ce réglage pour faire rôtir dindes entières, poulets entiers, jambons, etc.

CONV BROIL (cuisson au gril par convection)
Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux épais de viande.

HI BROIL (gril fort)
Utilisez ce réglage pour faire griller les viandes brunes de 2,5 cm d'épaisseur maximum devant être cuites à point ou saignantes.

MED BROIL (gril moyen)
Utilisez ce réglage pour faire griller les viandes blanches, comme le poulet ou les viandes de plus de 2,5 cm d'épaisseur qui seraient surcuites avec HI BROIL.

LOW BROIL (gril bas)
Utilisez ce réglage pour faire dorer des aliments plus délicats, comme de la meringue.

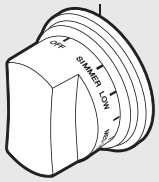
SELF CLEAN (nettoyage automatique)
Utilisez cette fonction pour nettoyer le four.

Déshydratation par convection (TRU CONV)
Utilisez cette fonction pour déshydrater fruits et légumes.

Décongélation par convection (TRU CONV)
Utilisez cette fonction pour décongeler les aliments.

Remarque : *Pour plus d'informations sur les fonctions du four, voir la section « Mode d'emploi ».*

Inducteurs avant et arrière



Poussez puis tournez le bouton de commande dans le sens anti-horaire jusqu'au réglage souhaité. L'inducteur ajuste sa puissance pour maintenir le réglage de température souhaité. Le brûleur avant gauche a une fonction de puissance d'appoint. Une puissance d'appoint est fournie pendant 10 minutes et permet de faire bouillir rapidement de l'eau quand l'inducteur est mis sur HI. Une fois l'ébullition atteinte, tournez le bouton de commande sur MED HI pour maintenir l'ébullition ou baisser plus pour cuire à la vapeur, réchauffer ou faire mijoter des sauces.

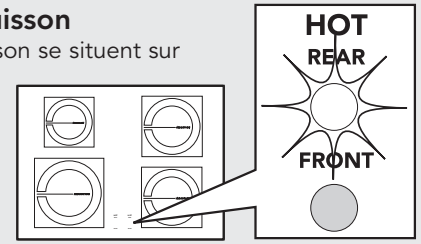
Remarque : *La cuisson par induction Viking utilise des inducteurs à haute puissance pour une cuisson plus rapide. Les inducteurs peuvent générer un certain niveau de bruit; cela est normal.*

⚠ ATTENTION

Ne pas faire chauffer les articles de cuisson jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide dedans. Les articles de cuisson peuvent absorber très rapidement une quantité excessive de chaleur, ce qui risque d'endommager la vitrocéramique et l'article de cuisson lui-même.

Voyants de plaques de cuisson

Les voyants des plaques de cuisson se situent sur l'avant de la surface de cuisson en vitrocéramique. Les voyants indiquent l'activation des plaques, une surface chaude et des avertissements.



Voyant	Raison
Allumage continu	L'inducteur est allumé et détecte l'article de cuisson.
Clignotement continu lent sans pause	1. Inducteur arrêté – surface chaude. 2. Inducteur allumé – article de cuisson absent ou non prévu pour les plaques à induction. (Pour les articles de cuisson recommandés, reportez-vous à la section « Avant d'utiliser les plaques de cuisson ».)
Clignotement continu rapide sans pause	Inducteur allumé – température de surface très élevée. Le niveau de puissance est baissé à un réglage de température inférieur, car la température à l'intérieur de l'article de cuisson a augmenté suite à une utilisation prolongée.

Remarque : *Si les voyants marquent une pause de 2 à 3 secondes en clignotant, reportez-vous à la section « Dépannage ».*

Fonctionnement des plaques de cuisson

Conseils de cuisson (cuisinière)

- Le diamètre de casserole ou poêle minimum recommandé est de 5 po (13 cm). L'utilisation de casseroles ou poêles de 4 po (10 cm) est possible, mais non recommandée.
- Rappelez-vous d'utiliser les articles de cuisson de la taille adaptée à l'inducteur choisi. Les petites casseroles doivent être utilisées pour les petits inducteurs et les grandes pour les grands inducteurs.

Remarque : *Si **TOUS** les inducteurs sont sur HI pendant longtemps, la température interne de la plaque de cuisson risque de monter, ce qui entraînera son arrêt.*

Réglages de température des plaques de cuisson

Réglage	Utilisation
Simmer	Faire fondre de petites quantités Cuisson du riz à la vapeur Faire mijoter les sauces
Low	Faire fondre de grandes quantités
Med Low	Faire frire à basse température (œufs, etc.) Faire mijoter de grandes quantités Faire chauffer le lait, les sauces à la crème, les sauces au jus et les poudings
Med	Faire sauter et dorer, braiser et cuire à la poêle Maintenir un petit bouillon sur de grandes quantités
Med High	Faire frire à haute température Faire griller à la poêle Maintenir un gros bouillon sur de grandes quantités
High	Pour porter rapidement l'eau à ébullition Cuisson en bain de friture dans une grande casserole

Remarque : *Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement. Il est possible que vous deviez varier les réglages en fonction de vos exigences personnelles.*

Rappelez-vous que la cuisson par induction est instantanée et que le délai de montée à ébullition est diminué lorsque vous utilisez les articles de cuisson pour induction corrects.

Mode d'emploi

Fonctionnement des plaques de cuisson

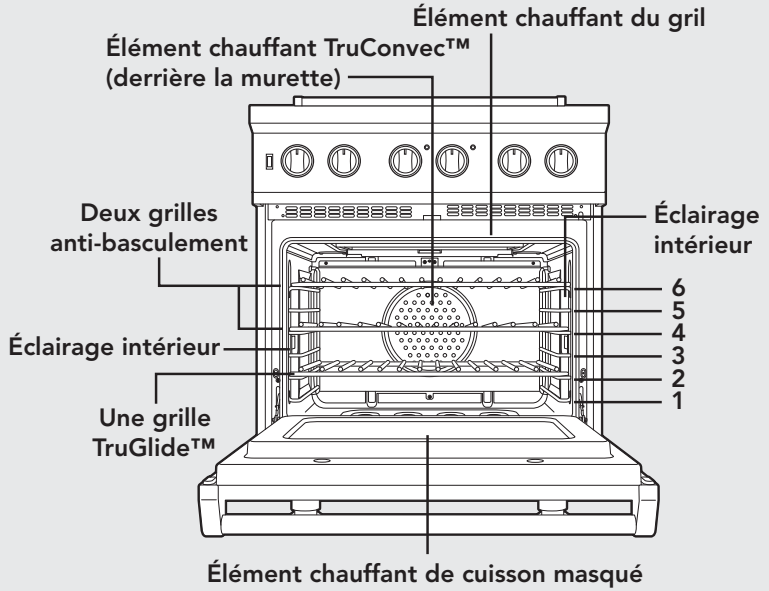
Guide de cuisson – Réglages de température suggéré

Aliments	Démarrer au réglage	Terminer au réglage
Riz	**Hi** - couvrir, porter l'eau à ébullition	**Lo** - couvrir, finir de minuter selon les indications
Chocolat	**Lo** - jusqu'à sa fonte	
Bonbons	**Lo** - faire cuire	Suivre la recette
Pouding, garniture de tourte	**Lo** - faire cuire en suivant les indications	
Œufs - dans sa coque - sur le plat - pochés	**Hi** - couvrir, faire bouillir **Hi** - jusqu'à ce que la poêle soit chaude **Hi** - porter l'eau à ébullition	**OFF** - laisser cuire le temps souhaité **Lo-Med** - faire cuire le temps souhaité **Lo** - finir la cuisson
Sauces	**Hi** - faire fondre la graisse	**Lo-Med** - finir la cuisson
Soupes, ragoûts	**Hi** - faire chauffer le liquide	**Lo-Med** - finir la cuisson
Légumes	**Hi** - préchauffer la poêle	**Lo-Med** - finir la cuisson selon les préférences personnelles
Pains - pain perdu, crêpes	**Med-Hi**, préchauffer la poêle	**Lo** - faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés à souhait
Céréales cuites, gruau, porridge	**Hi** - couvrir, porter l'eau à ébullition	**Lo-Med** - ajouter les céréales et faire cuire selon les indications
Bacon, saucisses	**Hi** - préchauffer la poêle	**Med** - cuire à souhait
Biftecks à la suisse	**Hi** - faire fondre la graisse, **Med-Hi** - saisir la viande	**Lo** - ajouter le liquide, couvrir, faire mijoter jusqu'à tendre
Poulet frit	**Hi** - faire fondre la graisse **Med-Hi** - faire dorer	**Lo** - faire cuire
Hamburgers, côtelettes de porc	**Hi** - préchauffer la poêle	**Med** - faire dorer la viande et cuire à souhait
Pâtes	**Hi** - porter l'eau salée à ébullition, ajouter progressivement les pâtes	**Med** - maintenir le bouillon jusqu'à la fin de cuisson

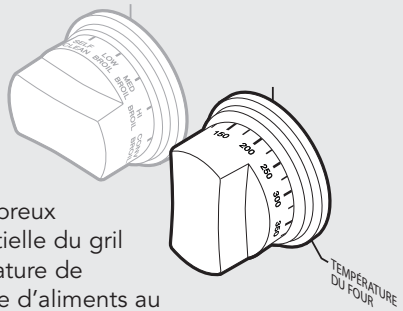
Caractéristiques et fonctions du four

Positions de grille

Chaque four est équipé de trois grilles anti-basculement. Tous les fours ont six positions de grille. La position 6 est la plus éloignée du fond du four. La position 1 est la plus proche du fond du four. Les grilles peuvent être facilement retirées et placées à d'autres niveaux. Pour les meilleurs résultats par cuisson au four conventionnelle, **N'UTILISEZ PAS** plus d'une grille à la fois. Il est par ailleurs recommandé, lorsque vous utilisez deux grilles, de faire cuire avec les grilles aux positions 2 et 4 ou aux positions 3 et 5.



Préchauffage



Pour de meilleurs résultats, il est extrêmement important de préchauffer le four à la température de cuisson souhaitée avant de mettre les aliments au four pour commencer la cuisson. Dans de nombreux modes de cuisson, l'alimentation partielle du gril permet d'amener le four à la température de préchauffage. Par conséquent, la mise d'aliments au four avec le mode Préchauffage activé n'est pas recommandée. Le système de préchauffage Viking Rapid Ready™ a été conçu de sorte à amener le four à la température définie souhaitée d'une manière qui fournisse l'environnement de cuisson optimum en fonction du mode de cuisson dans le plus court intervalle possible.

Par exemple, le mode Préchauffage pour TruConvec™ a été conçu pour être porté à la température du point de consigne de manière différente du mode Préchauffage dans le cas d'une cuisson au four conventionnelle. Cela est dû au fait que TruConvec™ a été conçu pour une cuisson sur plusieurs grilles. Par conséquent, il est extrêmement critique que toutes les positions de grille aient atteint la température de cuisson souhaitée. Il est donc normal que le four mette plus longtemps à préchauffer le four à 350 °F en mode TruConvec™ qu'à 350 °F en mode de cuisson conventionnelle.

En outre, le temps de préchauffage pourra varier en fonction de certains facteurs externes, tels que la température ambiante et l'alimentation électrique. Une température ambiante très basse ou une alimentation inférieure à 240 V c.a. peut prolonger le temps de préchauffage du four à la température de point de consigne souhaitée.

Mode d'emploi du four

Cuisson conventionnelle/par convection

Étant donné les différences de densité, de texture superficielle et de consistance entre les aliments, il est possible que certains aliments soient mieux préparés à l'aide du réglage de cuisson au four conventionnelle. C'est pourquoi la cuisson au four conventionnelle est recommandée lors de la préparation d'aliments cuits au four comme les crèmes renversées. L'utilisateur pourra remarquer que d'autres aliments sont également préparés plus uniformément par cuisson conventionnelle. Cela est parfaitement normal. La cuisson par convection est une technique de cuisson qui utilise un ventilateur qui entraîne la circulation d'air forcé à travers le four, créant l'environnement de cuisson optimal. La cuisson par convection est prévue pour une cuisson sur plusieurs grilles ou pour la cuisson d'aliments plus épais.

Conseils de cuisson conventionnelle/par convection

- En règle générale, pour convertir les recettes à cuisson conventionnelle en recettes à cuisson par convection, baissez la température de 25 °F (15 °C) et réduisez le temps de cuisson de 10 à 15 % environ.
- Les temps de cuisson standard et par convection seront identiques. Toutefois, si vous utilisez la convection pour faire cuire un seul article ou un volume plus petit, il est possible que le temps de cuisson soit réduit de 10-15 %. (Rappelez-vous que la cuisson par convection a été conçue pour une cuisson sur plusieurs grilles ou la cuisson de gros volumes.)
- Si vous faites cuire des articles exigeant plus de 45 minutes de cuisson, vous pourrez constater une réduction de 10 à 15 % du temps de cuisson. Cela est particulièrement vrai pour les articles cuits avec la fonction Conv Roast.
- Un avantage majeur de la cuisson par convection est la possibilité de préparer des aliments en quantité. C'est la circulation d'air uniforme qui rend cela possible. Les aliments pouvant être préparés sur deux ou trois grilles en même temps incluent : pizza, gâteaux, biscuits, biscuits à levure chimique, muffins, petits pains et plats préparés surgelés.
- Pour une cuisson sur trois grilles, utilisez toute combinaison des positions de grille 2, 3, 4 et 5. Pour une cuisson sur deux grilles, utilisez les positions de grille 2 et 4 ou les positions 3 et 5. Rappelez-vous que les grilles sont numérotées de bas en haut. *Voir l'illustration « Caractéristiques et fonctions du four ».*
- Les aliments cuits par convection peuvent être facilement brûlés. Par conséquent, il est généralement judicieux de sortir les plats du four juste avant qu'ils semblent cuits. La cuisson se poursuivra après leur sortie du four.

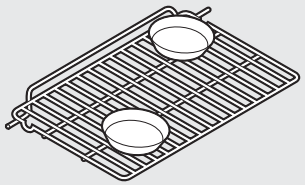
Conseils de cuisson conventionnelle/par convection (suite)

- Certaines recettes, surtout celles qui sont faites maison, pourront exiger un ajustement et des essais lorsque vous passez du mode de cuisson standard au mode de cuisson par convection. En cas de doute sur la manière de convertir une recette, commencez par la faire cuire de manière conventionnelle. Une fois des résultats acceptables obtenus, suivez les instructions de cuisson par convection pour un type d'aliment similaire. Si la cuisson des plats ne vous paraît pas satisfaisante au terme de ce premier essai par convection, ajustez une seule variable de la recette à la fois (temps de cuisson, position de grille ou température) et refaites l'essai de cuisson par convection. Continuez en ajustant une seule variable à la fois jusqu'à ce que vous obteniez des résultats satisfaisants.

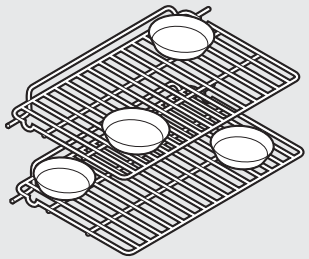
Conseils de positionnement des moules

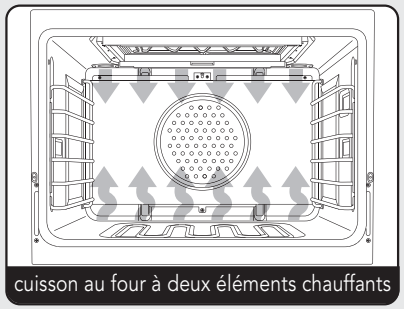
- Lorsque vous utilisez de grands moules (38 cm x 33 cm) couvrant l'essentiel de la grille, la position 2 ou 3 produira les meilleurs résultats.
- Lorsque vous faites cuire sur plus d'une grille, il est recommandé d'utiliser l'un des modes de cuisson par convection et les positions de grille 2 et 4 ou 3 et 5 pour une cuisson plus uniforme. Pour une cuisson sur trois grilles, utilisez toute combinaison des positions de grille 2, 3, 4 et 5 pour obtenir des résultats plus uniformes.
- Décalez les moules dans la direction opposée lorsque vous utilisez deux grilles et plusieurs moules avec un mode de cuisson conventionnelle. Si possible, ne placez pas les moules les uns au-dessus des autres.
- Laissez un espace de 2,5 à 5 cm sur tous les côtés de chaque moule afin de permettre une circulation d'air uniforme.

Positionnement des moules sur une grille



Positionnement des moules sur plusieurs grilles

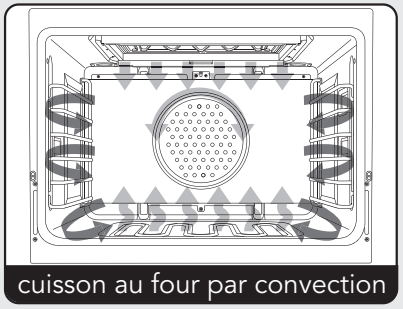




cuisson au four à deux éléments chauffants

BAKE (cuisson au four avec deux éléments chauffants)

La forte chaleur rayonne à partir de l'élément chauffant du bas du compartiment du four et la chaleur d'appoint est fournie par l'élément chauffant du gril. Cette fonction est recommandée pour la cuisson au four sur une grille. De nombreux livres de cuisine contiennent des recettes à cuisson conventionnelle. La cuisson conventionnelle au four est particulièrement adaptée aux plats exigeant une haute température. Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux, des rôtis et des plats en cocotte.



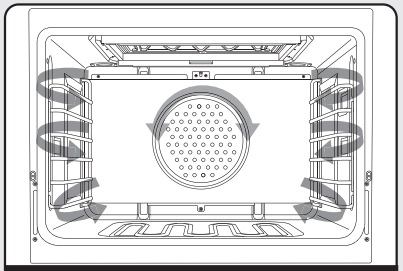
cuisson au four par convection

CONV BAKE (cuisson au four par convection)

L'élément chauffant du bas fonctionne à pleine puissance et l'élément chauffant du haut fournit une chaleur d'appoint. L'air chauffé est mis en circulation par le ventilateur motorisé à l'arrière du four, fournissant une diffusion de chaleur plus uniforme. Cette circulation uniforme de l'air homogénéise la température à travers le compartiment du four et élimine les points chauds et froids caractéristiques des fours conventionnels. Un avantage majeur de la cuisson au four par convection est la possibilité de préparer des aliments en quantité en utilisant plusieurs grilles, chose impossible dans un four standard.

Lors de la cuisson de rôtis avec ce réglage, l'air frais est rapidement remplacé, ce qui permet de saisir les viandes sur l'extérieur et de piéger plus de sucs et d'arômes naturels à l'intérieur, avec un rétrécissement moindre. Avec cette méthode de chauffage, les aliments peuvent être cuits et rôtis en même temps avec un transfert de goût minimum, même lorsque différents plats sont concernés, comme des gâteaux, du poisson ou de la viande. Le système d'air chaud est particulièrement économique lorsque vous faites dégeler des surgelés. Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux et des rôtis.

TRU CONV (TruConvec™)


TruConvec™

L'élément chauffant arrière fonctionne uniquement à pleine puissance. Aucune chaleur directe n'est rayonnée à partir des éléments chauffants du haut ou du bas. Le ventilateur motorisé à l'arrière du four fait circuler l'air dans le compartiment du four pour produire un chauffage uniforme. Utilisez ce réglage pour les aliments qui exigent une cuisson douce comme les pâtisseries, les soufflés, les pains levés, les pains à levure chimique et les gâteaux. Les pains, biscuits et autres viennoiseries sortent du four avec une texture uniforme et une croûte dorée. Aucun plat de cuisson spécial n'est exigé. Utilisez cette fonction pour une cuisson au four sur une grille, sur plusieurs grilles, pour faire cuire des rôtis et des plats complets. Ce réglage est également recommandé pour faire cuire de grandes quantités de gâteaux et pains à la fois.

Conseils de cuisson

- Veillez à placer les grilles à la position souhaitée avant de mettre le four en marche.
- **N'OUVREZ PAS** souvent la porte du four en cours de cuisson. Si vous devez ouvrir la porte, il est préférable de le faire pendant le dernier quart du temps de cuisson.
- Faites cuire pendant la plus courte durée suggérée et vérifiez la cuisson avant d'augmenter le temps de cuisson. Pour les gâteaux, une lame de couteau en inox insérée au centre du produit qui en ressort propre indique une cuisson suffisante.
- Utilisez le type et la taille de moule recommandés par la recette pour garantir les meilleurs résultats. Les gâteaux, les pains à levure chimique, les muffins et les biscuits doivent être cuits sur des tôles et dans des moules réfléchissants et brillants pour donner une légère couleur dorée. Évitez d'utiliser des tôles et des moules vieux et foncés. Les tôles et moules déformés, cabossés, en inox et étamés chauffent de manière irrégulière et ne donneront pas une cuisson uniforme.

Cuisson au four

Guide de cuisson au four

Aliment	Plat/moule	Position de grille	Température	Temps (min)
PAINS				
Biscuits levés	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 ° F (205 ° C)	8 - 10
Pain levé	Moule à pain	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	30 - 35
Petits pains levés	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 ° F (205 ° C)	12 - 15
Pain aux noix	Moule à pain	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	30 - 35
Pain au maïs	20,3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	400 ° F (205 ° C)	20 - 25
Pain au gingembre	20,3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	35 - 40
Muffins	Moule à muffins	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	15 - 20
Muffins au maïs	Moule à muffins	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	15 - 20
GÂTEAUX				
Gâteau des anges	Moule à savarin	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	35 - 45
Bundt	Moule à savarin	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	45 - 55
Petits gâteaux	Moule à muffins	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	16 - 20
Génoise, tôle	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	40 - 50
Génoise, deux étages	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	30 - 35
Quatre-quarts	Moule à pain	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	60 - 65
BISCUITS				
Carrés au chocolat	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	25 - 30
Pépites de chocolat	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	12 - 15
Sucre	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	10 - 12
PÂTISSERIE				
Choux à la crème	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 ° F (205 ° C)	30 - 35
TARTES				
Pâte brisée, non fourrée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	425 ° F (218 ° C)	10 - 12
Pâte brisée, fourrée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	55 - 60
Tarte au citron meringuée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	12 - 15
Tarte à la citrouille	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	40 - 45
Tarte à la crème	6 petits moules de 118 ml	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	35 - 40
PLATS PRINCIPAUX				
Pâtés impériaux	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 ° F (205 ° C)	12 - 15
Bâtonnets de poisson panés	Tôle à biscuits	3 ou 4	425 ° F (218 ° C)	18 - 21
Lasagnes, congelées	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	65 - 70
Tourtière	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 ° F (205 ° C)	35 - 40
Poivrons verts farcis	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	65 - 70
Quiche	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	400 ° F (205 ° C)	25 - 30
Pizza, 30,5 cm	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 ° F (205 ° C)	15 - 20
Mac. & Cheese, congelé	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	60 - 65
LÉGUMES				
Pommes de terre au four	Sur la grille	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	60 - 65
Soufflé aux épinards	Moule à soufflé	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	45 - 50
Courge	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	50 - 55
Frites	Tôle à biscuits	3 ou 4	425 ° F (218 ° C)	15 - 20

Remarque : *Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement.*

Mode d'emploi

Cuisson au four

Guide de cuisson par convection

Aliment	Plat/moule	Position de grille	Température	Temps (min)
PAINS				
Biscuits levés	Tôle à biscuits	2 & 4	375 ° F (190 ° C)	7 - 9
Pain levé	Moule à pain	2 & 4	350 ° F (177 ° C)	20 - 25
Petits pains levés	Tôle à biscuits	2 & 4	375 ° F (190 ° C)	11 - 13
Pain aux noix	Moule à pain	2 & 4	350 ° F (177 ° C)	20 - 25
Pain au maïs	20,3 cm x 20,3 cm	2 & 4	375 ° F (190 ° C)	15 - 20
Pain au gingembre	20,3 cm x 20,3 cm	2 & 4	325 ° F (163 ° C)	30 - 35
Muffins	Moule à muffins	2 & 4	350 ° F (177 ° C)	12 - 15
Muffins au maïs	Moule à muffins	2 & 4	350 ° F (177 ° C)	0 - 12
GÂTEAUX				
Gâteau des anges	Moule à savarin	3 ou 4	325 ° F (163 ° C)	30 - 35
Bundt	Moule à savarin	3 ou 4	325 ° F (163 ° C)	35 - 40
Petits gâteaux	Moule à muffins	2 & 4	325 ° F (163 ° C)	15 - 17
Génoise, tôle	33 cm x 22,8 cm	2 & 4	325 ° F (163 ° C)	30 - 32
Génoise, deux étages	Moule rond 22,8 cm	2 & 4	325 ° F (163 ° C)	25 - 30
Quatre-quarts	Moule à pain	2 & 4	325 ° F (163 ° C)	5 - 50
BISCUITS				
Carrés au chocolat	33 cm x 22,8 cm	2 & 4	325 ° F (163 ° C)	20 -25
Pépites de chocolat	Tôle à biscuits	2, 3 & 4	350 ° F (177 ° C)	7 -10
Sucre	Tôle à biscuits	2, 3 & 4	325 ° F (163 ° C)	9-10
PÂTISSERIE				
Choux à la crème	Tôle à biscuits	2 & 4	375 ° F (190 ° C)	4 - 27
TARTES				
Pâte brisée, non fourrée	Moule rond 22,8 cm	2 & 4	400 ° F (205 ° C)	7 - 9
Pâte brisée, fourrée	Moule rond 22,8 cm	2 & 4	350 ° F (177 ° C)	50 - 55
Tarte au citron meringuée	Moule rond 22,8 cm	2 & 4	325 ° F (163 ° C)	4 - 5
Tarte à la citrouille	Moule rond 22,8 cm	2 & 4	325 ° F (163 ° C)	35 - 45
Tarte à la crème	6 petits moule de 118 ml	2 & 4	325 ° F (163 ° C)	30 - 35
PLATS PRINCIPAUX				
Pâtés impériaux	Tôle à biscuits	2 & 4	375 ° F (190 ° C)	8 - 10
Bâtonnets de poisson panés	Tôle à biscuits	2 & 4	400 ° F (205 ° C)	13 -16
Lasagnes, congelées	Tôle à biscuits	2 & 4	350 ° F (177 ° C)	60 - 65
Tourtière	Tôle à biscuits	2 & 4	375 ° F (190 ° C)	10 - 12
Poivrons verts farcis	33 cm x 22,8 cm	2 & 4	350 ° F (177 ° C)	45 - 50
Quiche	Moule rond 22,8 cm	2 & 4	375 ° F (190 ° C)	20 - 25
Pizza, 30,5 cm	Tôle à biscuits	2 & 4	375 ° F (190 ° C)	10 - 12
Mac. & Cheese, congelé	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	45 - 50
LÉGUMES				
Pommes de terre au four	Sur la grille	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	45 - 50
Soufflé aux épinards	Moule à soufflé	3 ou 4	325 ° F (163 ° C)	35 - 40
Courge	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	40 - 45
Frites	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 ° F (205 ° C)	10 - 15

***Remarque :** Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement.*

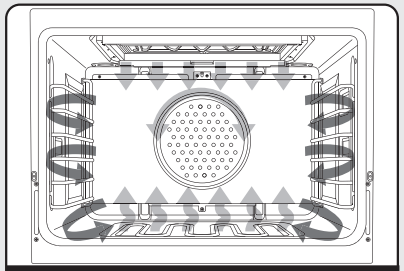
Résolution de problèmes de cuisson au four

Les problèmes de cuisson peuvent être causés par plusieurs facteurs. Consultez le tableau des problèmes les plus courants pour y lire les causes et les solutions recommandées. Il est important de se rappeler que les réglages de température et les temps de cuisson auxquels vous êtes habitué avec votre ancien four pourront légèrement varier avec ce four. Si vous constatez ce fait, vous devrez ajuster vos recettes et temps de cuisson en conséquence.

Problèmes de cuisson courants/solutions

Problèmes	Cause	Solution
Gâteaux brûlés sur les côtés ou non cuits au centre	1. Four trop chaud 2. Taille du moule incorrecte 3. Trop de moules	1. Baissez la température 2. Utilisez la taille de moule recommandée 3. Réduisez le nombre de moules
Gâteaux craquelés sur le dessus	1. Pâte trop épaisse 2. Trop de moules 3. Taille du moule incorrecte	1. Suivez la recette. Ajoutez du liquide 2. Réduisez le nombre de moules 3. Utilisez la taille de moule de cuisson recommandée
Gâteaux non horizontaux sur le dessus	1. Pâte mal étalée 2. Four ou grille non horizontaux 3. Moule déformé	1. Répartissez uniformément la pâte 2. Mettez le four ou la grille à niveau 3. Utilisez un moule adapté
Aliments trop cuits au fond	1. Porte du four ouverte trop souvent 2. Moules foncés utilisés 3. Position de grille incorrecte 4. Mauvais réglage de cuisson 5. Moule trop grand	1. Vérifiez les aliments à travers la vitre du four 2. Utilisez des moules brillants 3. Utilisez la position de grille recommandée 4. Ajustez le réglage de cuisson conventionnelle ou par convection au besoin 5. Utilisez un moule adapté
Aliments trop cuits sur le dessus	1. Position de grille trop haute 2. Four non préchauffé 3. Parois du moule trop hautes	1. Utilisez la position de grille recommandée 2. Laissez préchauffer le four 3. Utilisez des moules adaptés
Biscuits trop plats	1. Tôle à biscuits brûlante	1. Attendez le refroidissement de la plaque entre les lots
Tartes brûlées aux bords	1. Four trop chaud 2. Trop de moules utilisés 3. Four non préchauffé	1. Baissez la température 2. Réduisez le nombre de moules 3. Préchauffez le four
Tartes pâles sur le dessus	1. Four pas assez chaud 2. Trop de moules utilisés 3. Four non préchauffé	1. Montez la température 2. Réduisez le nombre de moules 3. Laissez préchauffer le four

CONV ROAST* (cuisson de rôtis par convection)


cuisson de rôtis par convection

L'élément chauffant par convection fonctionne en même temps que les éléments chauffants intérieur et extérieur du gril. Le ventilateur de convection réversible fonctionne à vitesse plus élevée dans chaque direction. Ce transfert de chaleur (principalement issu de l'élément chauffant par convection) piège l'humidité à l'intérieur des grosses pièces de viande. Vous gagnez par ailleurs du temps par rapport aux modes de cuisson de rôtis par convection à ventilateur unique actuels. Utilisez ce réglage pour faire cuire les dindes entières, poulets entiers, jambons, etc.

***Remarque :** Cette fonction utilise un ventilateur de convection à grande vitesse pour une performance de cuisson optimale. Vous pourrez constater un certain bruit en provenance de ce ventilateur à grande vitesse. Cela est normal.*

***Remarque :** Vous pouvez également faire rôtir des aliments à l'aide des réglages de cuisson BAKE. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Cuisson au four ».*

Astuces de cuisson de rôtis

Utilisez **TOUJOURS** la lèchefrite et la grille fournies avec chaque four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour de la viande en cours de cuisson. **NE COUVREZ PAS** le rôti en cours de cuisson. La cuisson des rôtis par convection piège rapidement les jus et les sucs pour donner un produit tendre et non sec. La volaille aura une peau croustillante et légère et les viandes seront dorées, mais pas sèches ni brûlées. Faites cuire les viandes et la volaille directement au sortir du réfrigérateur. Inutile de laisser la viande ou la volaille s'adapter à la température ambiante avant d'enfourner.

- En règle générale, pour convertir les recettes à cuisson conventionnelle en recettes à cuisson par convection, baissez la température de 25 °F (15 °C) et réduisez le temps de cuisson de 10 à 15 % environ.
- Faites **TOUJOURS** cuire les viandes le gras sur le dessus, dans un plat à gratin en utilisant une grille à rôtir. Inutile d'arroser la viande quand le gras est sur le dessus. **N'AJOUTEZ PAS** d'eau dans le plat, car cela causerait de la vapeur. La cuisson des rôtis et des volailles se fait à sec.

Astuces de cuisson de rôtis (suite)

- La volaille doit être placée le côté poitrine vers le haut, sur une grille posée dans un plat à gratin. Badigeonnez la volaille de beurre fondu, de margarine ou d'huile avant d'enfourner et durant la cuisson.
- Pour la cuisson des rôtis par convection, **N'UTILISEZ PAS** de plats à parois hautes, car celles-ci interféraient avec la circulation d'air chaud sur la viande.
- Si vous utilisez un sac de cuisson, du papier d'aluminium en forme de tente ou un autre couvercle, utilisez le mode de cuisson conventionnelle au lieu du mode de cuisson par convection.
- Lorsque vous utilisez un thermomètre à viande, insérez la sonde à mi-distance au centre de la partie la plus épaisse de la viande. (Pour la volaille, insérez la sonde-thermomètre entre le corps et la cuisse, au niveau de la section la plus épaisse de la cuisse.) Pour donner un relevé précis, l'extrémité de la sonde ne doit pas toucher d'os ou de gras. Vérifiez la température de la viande à mi-cuisson (temps de cuisson recommandé pour les rôtis). Après avoir vérifié le thermomètre une première fois, insérez-le 1,3 cm en plus dans la viande, puis lisez une nouvelle fois la température. Si le second relevé de température est inférieur au premier, continuez à faire cuire la viande.
- Les temps de cuisson des rôtis varient toujours en fonction de la taille, de la forme et de la qualité des viandes et des volailles. Il vaut mieux faire cuire les pièces de viande pas très tendres en mode de cuisson conventionnelle; ces pièces de viande pourront aussi exiger des techniques de cuisson humides. Retirez les viandes cuites du four une fois que le thermomètre affiche entre 5 °F (3 °C) et 10 °F (6 °C) en dessous de la cuisson recherchée. La viande continuera à cuire une fois sortie du four. Laissez reposer de 15 à 20 minutes après la cuisson pour faciliter le découpage.

Guide de cuisson conventionnelle des rôtis
(avec le réglage BAKE ou CONV BAKE)

Aliment	Poids	Température	Temps (min/lb)	Temp. interne
BŒUF				
Côte de bœuf				
Saignante	4 - 6 lbs	325 ° F (163 ° C)	25	140 °F (60 °C)
À point	4 - 6 lbs	325 ° F (163 ° C)	30	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 - 6 lbs	325 ° F (163 ° C)	40	170 °F (77 °C)
Rôti de croupe				
À point	4 - 6 lbs	325 ° F (163 ° C)	25	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 - 6 lbs	325 ° F (163 ° C)	30	170 °F (77 °C)
Rôti de bœuf				
À point	3 - 4 lbs	325 ° F (163 ° C)	35	155 °F (68 °C)
Bien cuit	3 - 4 lbs	325 ° F (163 ° C)	40	170 °F (77 °C)
AGNEAU				
Gigot	3 - 5 lbs	325 ° F (163 ° C)	30	180 °F (82 °C)
PORC				
Rôti de porc	3 - 5 lbs	325 ° F (163 ° C)	35	180 °F (82 °C)
Côtelettes de porc de 2,5 cm d'épaisseur	1 -1 1/4 lbs	350 ° F (177 ° C)	55 - 60 (durée totale)	Sans objet
Jambon, entièrement cuit	5 lbs	325 ° F (163 ° C)	18	130 °F (54 °C)
VOLAILLE				
Poulet, entier	3 - 4 lbs	375 ° F (190 ° C)	30	180 °F (82 °C)
Dinde, non farcie	12 - 16 lbs	325 ° F (163 ° C)	16 - 20	180 °F (82 °C)
Dinde	20 - 24 lbs	325 ° F (163 ° C)	16 - 20	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	12 - 16 lbs	325 ° F (163 ° C)	17 - 21	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	20 - 24 lbs	325 ° F (163 ° C)	17 - 21	180 °F (82 °C)
Poitrine de dinde	4 - 6 lbs	325 ° F (163 ° C)	20	180 °F (82 °C)

***Remarque :** Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement.*

Cuisson des rôtis

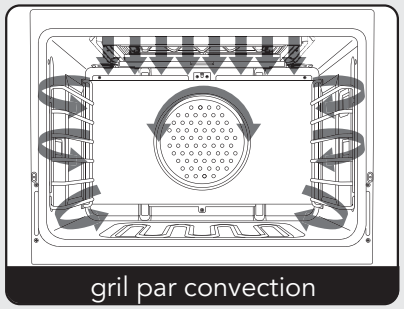
Guide de cuisson par convention des viandes

Aliment	Poids	Température	Temps (min/lb)	Temp. interne
BŒUF				
Côte de bœuf				
Saignante	4 - 6 lbs	325 ° F (163 ° C)	25	140 °F (60 °C)
À point	4 - 6 lbs	325 ° F (163 ° C)	24	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 - 6 lbs	325 ° F (163 ° C)	30	170 °F (77 °C)
Rôti de croupe				
À point	4 - 6 lbs	325 ° F (163 ° C)	20	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 - 6 lbs	325 ° F (163 ° C)	24	170 °F (77 °C)
Rôti de bœuf				
À point	3 - 4 lbs	325 ° F (163 ° C)	30	155 °F (68 °C)
Bien cuit	3 - 4 lbs	325 ° F (163 ° C)	35	170 °F (77 °C)
AGNEAU				
Gigot	3 - 5 lbs	325 ° F (163 ° C)	30	180 °F (82 °C)
PORC				
Rôti de porc	3 - 5 lbs	325 ° F (163 ° C)	30	180 °F (82 °C)
Côtelettes de porc de 2,5 cm d'épaisseur	1 -1 1/4 lbs	325 ° F (163 ° C)	45 - 50 (durée totale)	Sans objet
Jambon, entièrement cuit	5 lbs	325 ° F (163 ° C)	15	130 °F (54 °C)
VOLAILLE				
Poulet, entier	3-4 lbs	350 ° F (177 ° C)	25	180 °F (82 °C)
Dinde, non farcie	12 - 16 lbs	325 ° F (163 ° C)	11	180 °F (82 °C)
Dinde	20 - 24 lbs	325 ° F (163 ° C)	11	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	12 - 16 lbs	325 ° F (163 ° C)	9 - 10	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	20 - 24 lbs	325 ° F (163 ° C)	9 - 10	180 °F (82 °C)
Poitrine de dinde	4 - 6 lbs	325 ° F (163 ° C)	20	180 °F (82 °C)

***Remarque :** Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement.*

Mode d'emploi

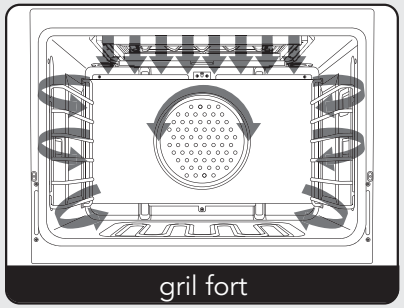
CONV BROIL* (cuisson au gril par convection)


gril par convection

L'élément chauffant supérieur fonctionne à pleine puissance. Cette fonction est exactement identique à un gril standard, avec en plus l'avantage de la circulation de l'air sous l'effet du ventilateur motorisé à l'arrière du four. La fumée est réduite, car la circulation de l'air réduit aussi les pointes de température sur les aliments. Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux épais de viande.

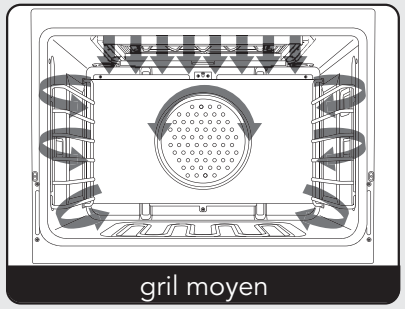
***Remarque :** Cette fonction utilise un ventilateur de convection à grande vitesse pour une performance de cuisson optimale. Vous pourrez constater un certain bruit en provenance de ce ventilateur à grande vitesse. Cela est normal.*

HI BROIL (gril fort)


gril fort

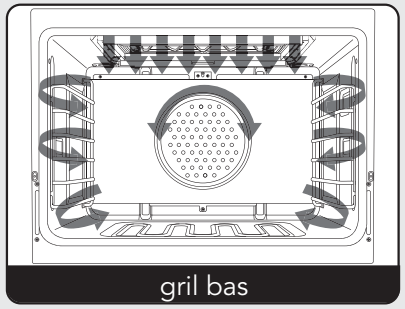
La chaleur rayonne à partir des deux éléments chauffants du gril, situés en haut du compartiment du four, à pleine puissance. La distance entre les aliments et les éléments chauffants du gril détermine la rapidité de cuisson au gril. Pour une cuisson rapide au gril, les aliments peuvent être placés à 5 cm maximum des éléments chauffants du gril ou sur la grille supérieure. Une cuisson rapide au gril est préférable pour les viandes qu'on désire cuites « saignantes » à « à point ». Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux peu épais ou moyens de viande.

MED BROIL (gril moyen)


gril moyen

Les éléments chauffants du gril intérieur et extérieur s'allument et s'éteignent pour produire moins de chaleur pour une cuisson au gril lente. Comptez une distance de 10 cm entre la surface supérieure des aliments et l'élément chauffant du gril. La cuisson au gril lente est préférable pour le poulet et le jambon, car vous ne risquez pas de trop les colorer. Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux peu épais ou moyens de viande.

LOW BROIL (gril bas)


gril bas

Ce mode utilise uniquement une fraction de la puissance disponible à l'élément chauffant intérieur du gril pour donner une coloration discrète sur le dessus des aliments. L'élément chauffant intérieur du gril est allumé seulement une partie du temps. Utilisez ce réglage pour faire dorer doucement de la meringue sur les grilles 3 ou 4 en 3-4 minutes.

Instructions de cuisson au gril

La cuisson au gril est une méthode de cuisson à sec qui utilise de la chaleur directe ou rayonnante. Elle est utilisée pour les petites pièces de viande individuelles comme les biftecks, les côtelettes et les hamburgers. La vitesse de cuisson au gril est fonction de la distance entre l'aliment et l'élément chauffant du gril. Choisissez la position de la grille en fonction des résultats souhaités.

La cuisson au gril conventionnelle (LOW, MED ou HI BROIL) est optimale pour les pièces de viande de 2,5 à 5 cm d'épaisseur et elle est par ailleurs mieux adaptée aux morceaux plats. La cuisson au gril par convection présente l'avantage de griller les aliments légèrement plus vite que la cuisson au gril conventionnelle. La cuisson des viandes au gril par convection donne de meilleurs résultats, surtout pour les pièces épaisses. La viande est saisie sur l'extérieur et piège plus de sucs et de jus et d'arômes naturels, tout en rétrécissant moins.

1. Placez la grille du four à la position souhaitée avant de mettre le gril en marche.

Instructions de cuisson au gril (suite)

2. Centrez l'aliment sur la lèchefrite et la grille froides fournies avec chaque four. Placez la lèchefrite dans le four.
3. Réglez le sélecteur de fonction du four sur la fonction de gril souhaitée et le sélecteur de température sur BROIL.
4. Fermez la porte. La porte n'a pas de détente permettant de la maintenir en position ouverte pour le gril. En utilisant le gril avec la porte ouverte, l'élément chauffant du gril ne s'allume et ne s'éteint pas. En utilisant le gril avec la porte fermée, il est possible que l'élément chauffant du gril s'allume et s'éteigne si un temps de cuisson au gril prolongé est requis. Un éliminateur de fumée intégré en haut du four permet de réduire la fumée et les odeurs.

Astuces de cuisson au gril

- Utilisez **TOUJOURS** une lèchefrite et une grille pour faire griller. Elles permettent de laisser s'écouler l'excédent de graisses et de liquides de la surface de cuisson afin d'éviter les risques de projections, de fumée et d'incendie.
- Pour éviter à la viande de rouler sur elle-même aux bords, fendez-la aux bords.
- Badigeonnez plusieurs fois le poulet et le poisson de beurre pendant qu'ils grillent pour les empêcher de se dessécher. Pour éviter que les aliments collent, graissez légèrement la lèchefrite.
- Faites griller d'un côté un peu plus que le temps recommandé, assaisonnez, puis tournez. Assaisonnez l'autre côté juste avant de retirer la viande.
- Tirez **TOUJOURS** la grille jusqu'à la butée avant de tourner ou de retirer des aliments.
- Utilisez une pince ou une spatule pour tourner la viande. Ne percez **JAMAIS** la viande avec une fourchette; les jus et les sucs pourraient s'échapper.
- Retirez la lèchefrite du four au moment de retirer les aliments. Les jus écoulés cuiront dans la lèchefrite si vous la laissez dans le four chaud après l'utilisation du gril. Pendant que la lèchefrite est chaude, passez du papier absorbant humide sur la grille. Aspergez de liquide à vaisselle et versez de l'eau sur la grille. Cela facilitera le nettoyage de la lèchefrite; vous pouvez aussi recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium pour pouvoir la nettoyer plus facilement. Assurez-vous de faire déborder le papier d'aluminium sur le côté de la lèchefrite. Même si ce n'est pas recommandé, la grille peut elle aussi être recouverte de papier d'aluminium. Veillez à piquer le papier d'aluminium au couteau au niveau des trous de la grille de sorte que les graisses fondues puissent s'évacuer afin d'éviter les projections de graisse, la fumée ou le risque d'incendie de graisse.

Gril

Guide de cuisson au gril

Type et pièce de viande	Poids	Réglage	Grille	Temps (min)
BŒUF				
Surlonge, 1,2 cm				
Saignante	12 oz	Gril conventionnel	5	7
À point	12 oz	Gril conventionnel	5	9
Bien cuit	12 oz	Gril conventionnel	5	11
Aloyau, 1,9 cm				
Saignante	10 oz	Gril conventionnel	5	5
À point	10 oz	Gril conventionnel	5	7
Bien cuit	10 oz	Gril conventionnel	5	9
Hamburger, 1,2 cm				
Saignante	1/4 lb.	Gril par convection	5	4
À point	1/4 lb.	Gril par convection	5	7
Bien cuit	1/4 lb.	Gril par convection	5	9
POULET				
Poitrine désossée	1 lb.	Gril par convection	4	18
Blanc sur l'os	2 - 2 1/2 lb.	Gril conventionnel	4	20
Morceaux de poulet	2 - 2 1/2 lb.	Gril par convection	4	18 (min/lb)
JAMBON				
Tranche de jambon, 2,5 cm	1 lb.	Gril conventionnel	4	22
AGNEAU				
Côtelettes, 2,5 cm	12 oz.	Gril par convection	5	7
Épaule	1 lb.	Gril par convection	5	6
PORC				
Côtelettes, 1,9 cm	1 lb.	Gril par convection	4	14
Bacon		Gril conventionnel	4	6
POISSON				
Darne de saumon	1 lb.	Gril par convection	5	7
Filets	1 lb.	Gril par convection	5	6

Remarque : *Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement.*

Mode d'emploi

Déshydratation/ décongélation par convection

TruConvec (déshydratation par convection)

Ce four a été conçu non seulement pour cuire, mais aussi pour déshydrater les fruits et les légumes.

1. Préparez les aliments comme recommandé.

2. Disposez les aliments sur des grilles de séchage (non fournies avec le four; contactez un magasin qui vend des ustensiles de cuisine).

3. Réglez à la basse température appropriée et tournez le sélecteur sur TRU CONV.

⚠ ATTENTION

RISQUE D'INCENDIE
Vous devez contrôler de près les aliments durant le processus de déshydratation pour veiller à ce qu'ils ne prennent pas feu.

Convection Defrost (décongélation par convection)

1. Placez les aliments congelés sur une tôle à biscuits.

2. Tournez le sélecteur de température sur OFF.

3. Tournez le sélecteur sur TRU CONV.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter la maladie et le gaspillage d'aliments, **NE PAS** laisser les aliments dégelés au four pendant plus de deux heures.

⚠ AVIS

NE PAS activer le sélecteur de température en cours de décongélation. En effet, la mise en marche du ventilateur de convection accélérera la décongélation naturelle des aliments sans la chaleur.

Tableaux de produits de substitution

Bien souvent, une recette exige un ingrédient dont vous ne disposez pas ou dans une unité de mesure que vous ne connaissez pas. Les tableaux suivants vous seront utiles dans ces situations.

Produits de substitution d'ingrédients

La recette demande :	Remplacez par :
1 c. à soupe d'amidon de maïs	2 c. à soupe de farine (épaississant)
1 œuf entier	2 jaunes d'œuf, plus 1 c. à soupe d'eau
1 tasse de lait entier	1 tasse de lait écrémé plus 2 c. à soupe de margarine ou 1/2 tasse de lait en poudre plus 1/2 tasse d'eau
1 oz de chocolat non sucré	3 c. à soupe de cacao en poudre plus 1 c. à soupe de margarine
1 c. à soupe de levure chimique	1/2 c. à café crème de tartre plus 1/4 c. à café de bicarbonate
1/2 tasse de beurre	7 c. à soupe de margarine ou graisse végétale
1 tasse de crème sure	1 c. à soupe de jus de citron plus 1 tasse de lait en poudre

Tailles des boîtes de conserve

Taille de boîte	Contenu	Taille de boîte	Contenu
8 oz.	1 tasse	N° 303	2 tasses
Pique-nique	1-3/4 tasse	N° 2	2-1/2 tasses
N° 300	1-3/4 tasse	N° 3	4 tasses
N° 1 haute	2 tasses	N° 10	12 tasses

Équivalences et correspondances métriques

Mesure	Équivalence	Métrique*
1 c. à soupe	3 c. à thé	15 ml
2 c. à soupe	1 oz	30 ml
1 bouchon doseur	1-1/2 oz	45 ml
1/4 tasse	4 c. à soupe	60 ml
1/3 tasse	5 c. à soupe plus 1 c. à thé	80 ml
1/2 tasse	8 c. à soupe	125 ml
1 tasse	16 c. à soupe	250 ml
1 chop.	2 tasses	30 g
1 lb.	16 oz	454 g
2,21 lb.	35,3 oz	1 kg

***Remarque :** Valeurs arrondies pour faciliter les mesures.*

Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et maintenu propre. Les fours ne font pas exception à la règle. Votre cuisinière doit rester propre et être correctement entretenue. Assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF.

Surface en vitrocéramique

Le nettoyage de la vitrocéramique est différent du nettoyage des finitions en porcelaine standard. Procédez comme suit pour entretenir et protéger la surface de votre nouvelle surface de cuisson en vitrocéramique :

Pour des salissures légères normales :

1. Frottez quelques gouttes de crème de nettoyage de vitrocéramique sur la zone salie refroidie avec un essuie-tout humide.
2. Frottez jusqu'à ce que toutes les salissures et la crème disparaissent. Un nettoyage fréquent laisse une couche de protection qui est essentielle dans la prévention des rayures et de l'abrasion.

Pour des salissures carbonisées tenaces :

1. Frottez quelques gouttes de crème de nettoyage de vitrocéramique sur la zone salie refroidie avec un essuie-tout humide.
2. Raclez avec précaution les salissures résiduelles à l'aide d'une lame de rasoir à un tranchant. Tenez la lame de rasoir à 30° par rapport à la surface en vitrocéramique.
3. S'il reste des salissures, reprenez la procédure précédente. Pour plus de protection, une fois toutes les salissures éliminées, faites briller l'ensemble de la surface avec la crème nettoyante.
4. Faites briller avec un essuie-tout sec. Tout en nettoyant, la crème laisse une couche de protection sur la surface en verre. Cette couche empêche l'accumulation de dépôts calcaires (taches d'eau) et facilitera les nettoyages ultérieurs. ***Remarque :*** *Les liquides à vaisselle retirent cette couche de protection et, par conséquent, rendent la surface en vitrocéramique plus sujette aux taches.*

Problèmes de nettoyage du dessus en vitrocéramique

Problème	Cause	Pour empêcher	Pour retirer
Traces et petites taches marron	Nettoyage avec une éponge ou un chiffon humecté de détergent sale.	Utilisez la crème de nettoyage avec un essuie-tout humide propre.	Appliquez un peu de crème de nettoyage avec un essuie-tout humide propre.
Taches de carbonisation noires	Projections ou débordements sur une zone de cuisson chaude ou fonte accidentelle d'un film en plastique, comme celui d'un sac à pain.	Essuyez tout le liquide déversé dès que la température des plaques ne présente plus de risques et ne posez **AUCUN** article en plastique sur une zone de cuisson chaude.	Nettoyez la zone avec de la crème de nettoyage et un essuie-tout humide, un tampon de récurage non abrasif ou une brosse de récurage. Si le dépôt carbonisé n'est pas retiré, laissez refroidir la surface de cuisson et raclez avec précaution avec une lame de rasoir à 30°.
Lignes fines marron/grises, rayures fines ou points d'abrasion qui ont collecté les souillures	De grosses particules (sel, sucre) peuvent coller au fond de la casserole et s'incruster dans la surface de cuisson. Utilisation de produits nettoyants abrasifs. Rayures causées par des casseroles en céramique ou revêtues de céramique.	Essuyez le dessous des casseroles avant de faire cuire. Nettoyez tous les jours le dessus en vitrocéramique avec la crème de nettoyage. **N'UTILISEZ PAS** de casseroles en céramique ou revêtues de céramique.	Les rayures fines ne peuvent pas disparaître, mais elles peuvent être minimisées en utilisant tous les jours la crème de nettoyage.
Traînées ou traces	Utilisation d'une trop grande quantité de crème de nettoyage ou d'un torchon sale.	Utilisation d'une petite quantité de crème. Rincez minutieusement avant d'essuyer. Utilisez uniquement des essuie-tout ou un tampon de récurage ou une brosse en nylon.	Humectez l'essuie-tout avec un mélange de vinaigre et d'eau et passez sur la surface. Passez un essuie-tout humide ou un chiffon non pelucheux.

Problèmes de nettoyage du dessus en vitrocéramique
(suite)

Problème	Cause	Pour empêcher	Pour retirer
Marques argent/grises de métal	Utilisation d'ustensiles métalliques qui glissent ou rayent la surface en vitrocéramique.	Ne glissez **AUCUN** objet métallique sur la surface de cuisson.	Retirez les marques de métal avant de réutiliser la surface de cuisson. Appliquez de la crème de nettoyage avec un essuie-tout humide et frottez avec un tampon de récurage ou une brosse en nylon. Rincez bien et essuyez complètement.
Taches de calcaire	La condensation de cuisson peut causer le dépôt des minéraux qui se trouvent dans l'eau et d'acides sur la surface en vitrocéramique et de créer des taches grises (les taches sont souvent si fines qu'elles semblent se trouver dans la vitrocéramique).	Assurez-vous que le dessous des casseroles est sec avant de faire cuire. L'utilisation quotidienne de crème de nettoyage évitera les dépôts calcaires et la décoloration causée par les aliments.	Mélangez la crème de nettoyage et appliquez une pâte épaisse sur la zone tachée. Frottez vigoureusement. Si les taches ne partent pas, réappliquez le nettoyant et reprenez la procédure. Essayez également la procédure de nettoyage des traînées et traces.
Piqûres de rouille ou écaillage	Débordement de sirop de sucre sur la surface en vitrocéramique. Le sirop peut causer des piqûres de rouille s'il n'est pas retiré immédiatement.	Surveillez attentivement le sucre et les sirops pour éviter les débordements.	Tournez le bouton de commande de la plaque de cuisson sur LO; essuyez immédiatement le déversement avec plusieurs essuie-tout. Laissez refroidir la surface de cuisson et raclez avec précaution le reste avec une lame de rasoir à 30°.

Nettoyage et maintenance

Surfaces de cuisson
Plusieurs finitions différentes ont été utilisées sur vos plaques de cuisson. Les instructions de nettoyage pour chaque surface sont indiquées ci-dessous. N'UTILISEZ **JAMAIS** D'AMMONIAQUE, DE TAMPONS EN LAINE D'ACIER OU DE CHIFFONS OU PRODUITS ABRASIFS, TELS QUE NETTOYANTS, NETTOYANTS POUR FOUR OU POUDRES ABRASIVES, CAR ILS RISQUENT D'ENDOMMAGER VOTRE FOUR EN PERMANENCE.

Surfaces du four
Plusieurs finitions différentes ont été utilisées dans votre four électrique. Les instructions de nettoyage pour chaque surface sont indiquées ci-dessous. Le four a un cycle de nettoyage automatique pour le nettoyage de son compartiment intérieur. *Pour des instructions complètes, reportez-vous à la section « Cycle de nettoyage automatique ».* N'UTILISEZ **JAMAIS** D'AMMONIAQUE, DE TAMPONS EN LAINE D'ACIER OU DE CHIFFONS OU NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANTS POUR FOUR OU D'AUTRES POUDRES ABRASIVES, CAR ILS RISQUENT D'ENDOMMAGER VOTRE FOUR EN PERMANENCE.

Boutons de commande
ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE SONT SUR LA POSITION OFF AVANT DE LES RETIRER. Tirez droit dessus pour les retirer. Lavez-les dans du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Essuyez-les complètement et remettez-les en place en les poussant fermement sur la tige.

Composants en inox
Tous les composants en inox doivent être régulièrement nettoyés en passant dessus un chiffon humecté d'eau savonneuse chaude à la fin de chaque période de refroidissement et avec un nettoyant liquide spécial inox lorsque l'eau savonneuse n'est pas assez efficace. **N'UTILISEZ PAS** de tampon en laine d'acier, chiffons, poudres ou nettoyants abrasifs! Au besoin, raclez l'inox pour retirer des particules incrustées, faites tout d'abord tremper la zone en appliquant des torchons mouillés chauds pour décoller les particules, puis utilisez une spatule ou une raclette en bois ou nylon. **N'UTILISEZ PAS** de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour racler l'inox. **NE LAISSEZ PAS** stagner de jus de tomate ou d'agrume sur les surfaces en inox, car l'acide citrique décolorera l'inox en permanence. Essuyez immédiatement tous les déversements.

Nettoyage et maintenance

Panneau de commande
N'UTILISEZ PAS de nettoyants contenant de l'ammoniaque, des produits abrasifs ou des produits nettoyants en inox sur une surface portant des graphiques. Ces produits risquent d'effacer les graphiques du panneau de commande. Appliquez de l'eau savonneuse chaude sur un chiffon propre et doux. Ne versez et ne vaporisez **PAS** de liquide directement sur le panneau de commande.

Composants en laiton
Tous les composants en laiton sur commande spéciale sont enduits d'un revêtement époxydique.

⚠ ATTENTION

Pour éviter le risque de dégâts matériels, **NE PAS** UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE DU LAITON OU DE NETTOYANTS ABRASIFS SUR LES COMPOSANTS EN LAITON. Tous les composants en laiton doivent être régulièrement nettoyés à l'eau savonneuse chaude. Lorsque de l'eau savonneuse chaude n'est pas suffisamment efficace, utilisez des nettoyants ménagers courants non abrasifs.

Lèchefrite et grille
Nettoyez avec du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Pour les taches tenaces, utilisez un tampon en laine d'acier imbibé d'eau savonneuse.

Grilles du four
Nettoyez avec du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Pour les taches tenaces, utilisez un tampon en laine d'acier imbibé d'eau savonneuse. **NE NETTOYEZ PAS** LES GRILLES OU LE SUPPORT DE GRILLE DU FOUR AVEC LA FONCTION DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE. Ils risquent d'être endommagés en raison de la chaleur extrême du cycle de nettoyage automatique.

Panne de courant
N'essayez pas d'utiliser l'appareil en cas de panne de courant. Assurez-vous que les commandes du four sont sur OFF.

Une panne de courant momentanée peut passer inaperçue. La cuisinière est affectée uniquement en cas de panne de courant. Une fois l'électricité rétablie, la cuisinière fonctionnera correctement sans réglage. Une panne de courant partielle peut affecter ou non le fonctionnement de la cuisinière, selon la sévérité de la panne. Si la cuisinière est en cycle de nettoyage automatique lorsqu'une panne de courant survient, attendez le rétablissement du courant et attendez le déverrouillage automatique de la porte. Mettez toutes les commandes sur OFF et redémarrez le cycle de nettoyage automatique, en suivant les instructions.

Cycle de nettoyage automatique

Ce four a un cycle de nettoyage automatique à pyrolyse. Durant ce cycle, le four atteint de hautes températures pour brûler les salissures et les dépôts. Un éliminateur de fumée intégré réduit les odeurs associées à la combustion des salissures. Un résidu de cendres poudreux reste au fond du four après le cycle de nettoyage automatique. Le loquet de la porte s'active automatiquement dès la sélection du nettoyage automatique. Il empêche l'ouverture de la porte pendant que son compartiment est chauffé à de très hautes températures de nettoyage.

Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique :
1. Retirez les grilles de four et tout autre objet/ustensile du four. Les hautes températures du cycle de nettoyage peuvent décolorer, déformer et endommager ces objets. **NE RECOUVREZ PAS** le compartiment du four avec du papier d'aluminium ou autre. Durant le cycle de nettoyage automatique, le papier d'aluminium peut brûler ou fondre et endommager la surface du four.
2. Essuyez les déversements abondants au fond et sur les parois du four. N'utilisez **JAMAIS** de nettoyants pour four à l'intérieur d'un four auto-nettoyant ou sur des parties en relief de la porte.
3. Certaines parties du four doivent être nettoyées à la main avant le démarrage du cycle. Sinon, à ces endroits, les salissures seront cuites et deviendront ensuite très difficiles à nettoyer. Nettoyez la porte jusqu'au joint, jusqu'à l'encadrement de la porte et jusqu'à 5 cm à l'intérieur de l'encadrement à l'aide de liquide à vaisselle et d'eau chaude. Rincez bien et essuyez complètement.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION
S'assurer que toutes les commandes sont sur OFF et que le four est FROID avant de nettoyer le four, sinon il pourrait y avoir risque de brûlure ou d'électrocution.

⚠ ATTENTION

NE PAS toucher les parties extérieures du four après le démarrage du cycle de nettoyage automatique, car certains composants deviennent extrêmement chauds au toucher! Lors des premiers cycles de nettoyage automatique, il est possible qu'une légère odeur et de la fumée provenant de la cuisson de l'agglomérant de l'isolant à haute densité dans le four se dégagent. Une fois l'isolant bien cuit, cette odeur disparaîtra. Lors des cycles de nettoyage automatique suivants, il est possible qu'une odeur caractéristique des hautes températures se dégage. Garder la cuisine bien ventilée durant le cycle de nettoyage automatique.

Cycle de nettoyage automatique

Pour lancer le cycle de nettoyage automatique :

1. Fermez complètement la porte.

2. Tournez le sélecteur de fonction du four sur SELF CLEAN.

3. Tournez le sélecteur de température au-delà du réglage CLEAN jusqu'à ce qu'il se bloque. À ce moment-là, le voyant CLEAN s'allume. Dans les 30 secondes qui suivent, le loquet de la porte automatique s'enclenche et le voyant OVEN s'allume. Le voyant OVEN reste allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température de nettoyage automatique, puis effectue des cycles de mise sous/hors tension durant le cycle de nettoyage automatique. Lorsque le four atteint la haute température nécessaire pour le nettoyage automatique, le voyant de verrouillage de la porte s'allume.

4. Il reste allumé jusqu'à la fin ou l'interruption du nettoyage automatique et la baisse de température du four à un niveau sûr. Un cycle complet dure 3,5 heures environ, avec 30 minutes en plus pour le refroidissement suffisant du four afin de permettre la désactivation du loquet.

   Remarque : *Vous entendrez le ventilateur tourner durant la totalité du cycle de nettoyage automatique (3,5 heures).*

5. Une fois le cycle terminé, tournez le sélecteur de fonction et le sélecteur de température sur OFF. Une fois le four complètement refroidi, ouvrez la porte et retirez tous les résidus de cendres des surfaces à l'aide d'un chiffon humide.

Pour arrêter le cycle de nettoyage automatique :

Pour annuler ou interrompre le cycle de nettoyage automatique, tournez le sélecteur de fonction et le sélecteur de température sur OFF. Lorsque la température du four atteint un niveau sûr, le loquet automatique de la porte se désactive, après quoi vous pouvez ouvrir la porte du four. Une fois le four complètement refroidi, retirez tous les résidus de cendres des surfaces à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide.

Remplacement des lampes intérieures

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Débrancher l'alimentation électrique au niveau du fusible ou du disjoncteur général avant de remplacer l'ampoule.

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessure, **NE PAS** saisir l'ampoule les mains nues. Nettoyez les traces d'huile sur l'ampoule et prenez-la avec un chiffon humide.

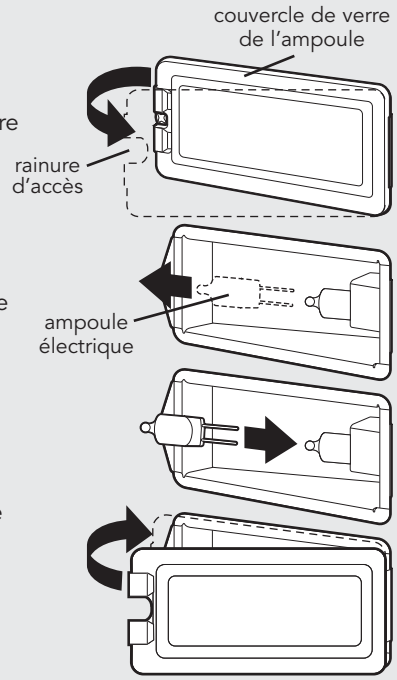
1. Détachez le couvercle de verre de l'ampoule à l'aide d'un tournevis dans la rainure d'accès.

2. Saisissez fermement l'ampoule et tirez.

3. Remplacez par une ampoule halogène en respectant les exigences de tension et de puissance indiquées sur le couvercle de verre.

4. Remettez le couvercle de verre en l'enclenchant sur le boîtier métallique.

5. Rebranchez au niveau du fusible principal ou du disjoncteur.

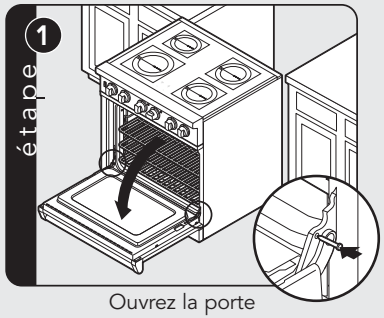


Démontage de la porte

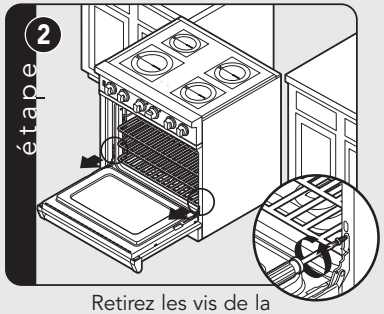
⚠ AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE

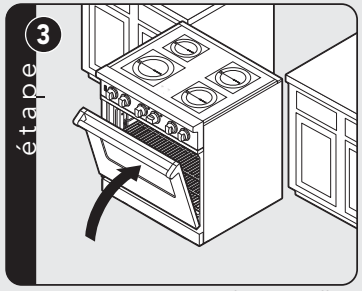
Avant de retirer les portes, assurez-vous que les goupilles sont correctement installées dans les charnières, sinon il pourrait y avoir risque de blessure aux doigts et/ou aux mains.



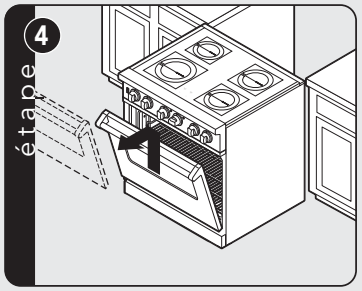
Ouvrez la porte complètement. Placez la broche dans le trou qui lui est réservé.



Retirez les vis de la garniture de charnière et la garniture.

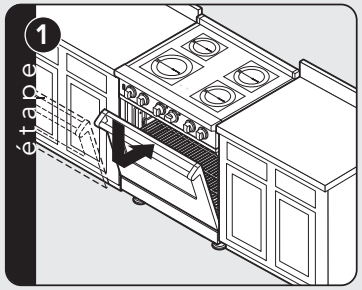


Fermez jusqu'à ce que les goupilles arrêtent la porte.

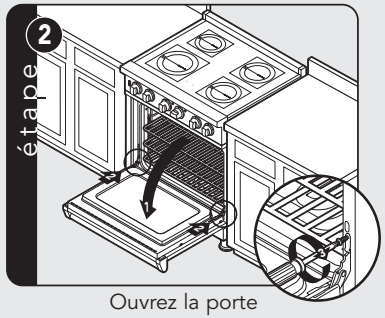


Soulevez la porte et retirez-la.

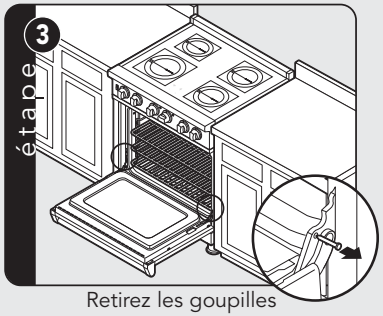
Remise en place et ajustement de la porte



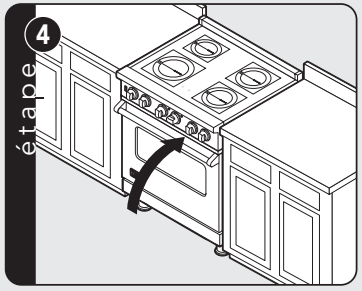
Réinstallez la porte sur la cuisinière.



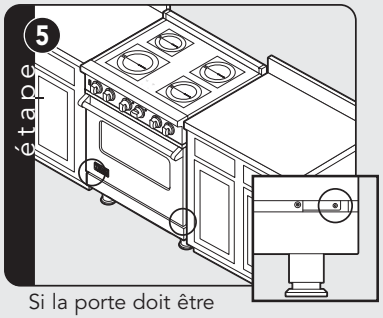
Ouvrez la porte complètement. Réinstallez la garniture de charnière.



Retirez les goupilles du trou des charnières.



Fermez la porte.



Si la porte doit être ajustée, desserrez les vis des garnitures de charnière (voir l'étape 2). Ajustez les vis qui se trouvent entre la porte et le garde-pieds à l'aide d'une clé Allen 5/32 po. Après l'ajustement, resserrez les vis des garnitures de charnière.

Dépannage

Nombre de clignotements	Cause	Solution
2	Erreur de saisie de bouton	Contacter le SAV
3	Erreur de contrôle du résumé Flash	Contacter le SAV
4	Erreur de programme	Contacter le SAV
5	Erreur de communication	Contacter le SAV
6	Erreur sur carte de filtre	Contacter le SAV
7	Erreur de tension d'alimentation	Contacter le SAV
8	Erreur de composant ou de communication	Contacter le SAV
9	Erreur de détection de température	Contacter le SAV

Détecteur de compatibilité des matériaux
Si le matériau de la casserole ou ses dimensions sont inadaptés, le voyant de casserole clignotera et l'appareil ne se mettra pas sous tension.

Détecteur de petit objet
La cuisinière à induction ne reconnaîtra aucun objet ou ustensile de moins de 5 cm de diamètre. Pour les meilleurs résultats, utilisez des casseroles de 13 à 31 cm de diamètre.

Problème	Cause possible et/ou solution
La cuisinière ne fonctionne pas.	La cuisinière n'est pas branchée sur l'alimentation électrique : faites vérifier le disjoncteur, les câbles et les fusibles par un électricien.
Le four ne fonctionne pas en mode Self Clean.	La porte n'est pas complètement fermée pour permettre l'enclenchement automatique du loquet.
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage automatique.	Vous n'avez pas tourné le sélecteur de température au-delà de CLEAN jusqu'à ce qu'il bute.
Le gril ne fonctionne pas.	Vous avez tourné le sélecteur de température trop loin au-delà de la position BROIL.
La porte ne s'ouvre pas.	Le four est toujours en mode Self Clean. Si le four est chaud, le loquet ne se désactive pas avant qu'une température sûre soit atteinte.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule a grillé. La cuisinière n'est pas branchée sur secteur.

Service après-vente

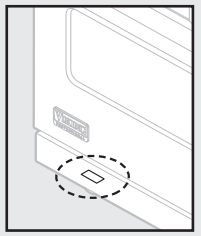
Si un SAV s'impose, appelez votre revendeur ou un centre de réparation agréé Viking. Vous pouvez obtenir les coordonnées du centre de réparation agréé le plus proche auprès de votre revendeur ou distributeur.

Tenez-vous prêt à fournir les informations suivantes.
- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date d'achat
- Nom du revendeur où vous avez fait l'achat.

Décrivez clairement le problème. Si vous ne pouvez pas obtenir les coordonnées d'un centre de réparation agréé le plus proche ou si vos problèmes persistent, contactez le service après-vente Viking Range Corporation au 1-888-VIKING1 (845-4641) ou écrivez à :

VIKING RANGE CORPORATION
PREFERRED SERVICE
1803 Hwy 82W
Greenwood, Mississippi 38930 États-Unis

Notez les informations indiquées ci-dessous. Vous en aurez besoin pour tout service après-vente nécessaire. Pour trouver le numéro de série et le numéro de modèle de votre cuisinière, inclinez l'appareil vers l'arrière ou utilisez un miroir pour regarder dessous sur l'avant. Une étiquette en double figure au dos de l'appareil.



N° de modèle _____ N° de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du revendeur _____

Adresse _____

_____

Si le dépannage exige l'installation de pièces, utilisez uniquement des pièces agréées afin de vous assurer d'être couvert dans le cadre de la garantie.

Conservez ce manuel à titre de référence future.

Garantie

GARANTIE DE LA CUISINIÈRE À INDUCTION

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Les cuisinières à induction électriques indépendantes et tous leurs composants, sauf indication contraire ci-dessous*, sont garantis contre tout défaut de matériel ou vice de fabrication lors d'une utilisation normale au domicile d'un particulier pendant une période de douze (12) mois à partir de la date d'achat. Viking Range Corporation, le garant, accepte de réparer ou remplacer, à son choix, toute pièce défaillante ou défectueuse durant la période de garantie.

*Les articles peints et décoratifs sont garantis comme étant dépourvus de matériels défectueux ou vice de fabrication pendant une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat initial chez le revendeur. TOUT DÉFAUT DEVRA ÊTRE SIGNALÉ AU REVENDEUR DANS LES QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS QUI SUIVENT LA DATE D'ACHAT INITIAL CHEZ LE REVENDEUR.

Viking Range Corporation utilise les procédés les plus performants et les meilleurs matériels disponibles pour produire toutes les finitions couleur. Toutefois, de légers écarts de couleur pourront être remarqués en raison des différences inhérentes aux composants peints et en porcelaine, de même qu'aux différences d'éclairage en cuisine, d'emplacement des produits et d'autres facteurs.

GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS

Tout élément chauffant halogène, élément chauffant de cuisson, élément chauffant de gril ou élément chauffant de cuisson par convection qui tombe en panne en raison de matériels défectueux ou de vices de fabrication lors d'une utilisation normale au domicile d'un particulier durant la seconde année jusqu'à la cinquième année à partir de la date d'achat initial sera réparé ou remplacé, gratuitement pour ce qui est de la pièce elle-même, le propriétaire prenant en charge tous les autres coûts, notamment la main-d'œuvre.

GARANTIE LIMITÉE DE 10 ANS

Tout four en porcelaine ou panneau de porte intérieur en porcelaine qui rouille en raison de matériels défectueux ou de vices de fabrication lors d'une utilisation normale au domicile d'un particulier durant la seconde année jusqu'à la dixième année à partir de la date d'achat initial sera réparé ou remplacé, gratuitement pour ce qui est de la pièce elle-même, le propriétaire prenant en charge tous les autres coûts, notamment la main-d'œuvre.

GARANTIE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS RÉSIDENTIELLE PLUS

Cette garantie concerne les applications où l'utilisation du produit dépasse le cadre de l'utilisation résidentielle normale. Citons par exemple, et entre autres, les gîtes du passant, les casernes de pompiers, les clubs privés, les églises, etc. Cette garantie exclut tous les sites commerciaux tels que les restaurants, les libres-services et les services de restauration d'entreprise.

Cette garantie est donnée à l'acheteur initial du produit garanti en ceci et à chaque propriétaire cessionnaire du produit durant la période de garantie.

Garantie

Cette garantie s'appliquera aux produits achetés et situés aux États-Unis et au Canada. Les produits devront être achetés dans le pays où le service après-vente est requis. La main-d'œuvre sous garantie sera effectuée par un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range Corporation. La garantie ne s'appliquera pas aux articles endommagés lors de l'utilisation du cycle de nettoyage automatique, tels que grilles de four et supports de grille non retirés avant le démarrage du cycle. La garantie ne s'appliquera pas aux dommages résultant d'une utilisation abusive, d'un accident, d'une catastrophe naturelle, d'une coupure de courant pour une raison quelconque, d'une altération, d'une utilisation extérieure, d'une installation ou d'une utilisation impropre, ou d'une réparation ou maintenance dont l'auteur n'est pas un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range Corporation. Cette garantie ne s'applique pas à une utilisation commerciale. Le garant n'est pas responsable des dommages indirects ou accessoires, qu'ils surviennent suite à une violation de garantie, une violation de contrat ou une autre raison. Certaines juridictions n'autorisant pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, la limitation ou l'exclusion ci-dessus pourrait ne pas s'appliquer à votre cas.

Le propriétaire sera responsable d'une installation correcte, d'un entretien et d'une maintenance adéquats, de la communication d'un justificatif d'achat sur demande et de l'accessibilité de l'appareil pour maintenance. Si le produit ou l'un de ses composants présente un défaut ou un dysfonctionnement durant la période de garantie, après un nombre raisonnable de tentatives par le garant pour remédier au défaut ou dysfonctionnement, le propriétaire aura droit à un remboursement ou à un remplacement du produit ou de ses composants. La responsabilité du garant concernant une réclamation quelconque liée aux biens ou services couverts dans le cadre de cette garantie ne devra en aucun cas dépasser le prix des biens ou services ou du composant faisant l'objet de la réclamation.

RÉPARATION SOUS GARANTIE

Dans le cadre de cette garantie, la réparation devra être effectuée par un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range Corporation. La réparation sera effectuée aux heures normales d'ouverture et les heures supplémentaires ou tarifs majorés pour la main-d'œuvre ne seront pas pris en charge par cette garantie. Pour obtenir une réparation sous garantie, contactez le revendeur chez lequel vous avez acheté le produit, un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range Corporation ou la Viking Range Corporation. Fournissez les numéros de modèle et de série et la date d'achat initial. Pour obtenir le nom du centre de réparation agréé Viking Range Corporation le plus proche, appelez le revendeur où vous avez acheté le produit ou la Viking Range Corporation. **IMPORTANT :** Conservez le justificatif d'achat initial qui permettra d'établir la période de garantie.

Le renvoi de la carte d'enregistrement du propriétaire n'est pas une condition de couverture sous garantie. Vous devrez toutefois renvoyer la carte d'enregistrement du propriétaire pour permettre à la Viking Range Corporation de prendre contact avec vous au sujet de problèmes de sécurité éventuels pouvant vous concerner.

Toute garantie tacite de qualité commerciale et d'adaptation applicable à l'élément chauffant halogène, l'élément chauffant de cuisson, l'élément chauffant du gril, l'élément chauffant de cuisson par convection, le four en porcelaine ou le panneau de porte intérieur en porcelaine est limitée à la période de couverture des garanties limitées écrites expresses applicables définies plus haut. Certaines juridictions n'autorisant pas les limitations de durée de garantie, il est possible que la limitation ci-dessus ne vous concerne pas. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourrez également avoir d'autres droits, variables d'une juridiction à l'autre.

Caractéristiques techniques sujettes à modification sans préavis.